

MOUSSE DE IOGURTE NATURAL COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite condensado

2 potinhos de iogurte natural

1 envelope de gelatina sem sabor

1 colher de açúcar

CALDA:

Calda: 2 bandejas de morango

1 xícara de açúcar

2 taças de espumante

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela adicione as duas bandejas de morango picadas, com a xícara de açúcar e uma taça de espumante.

Espere reduzir um pouco e adicione a última taça de espumante.

Espere até que o caldo engrosse e retire, espere esfriar e coloque sobre a mousse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30190-mousse-de-iogurte-natural-com-calda-de-morango.html>