

MOUSSE DE LIMÃO COM BISCOITO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1/2 copo americano de suco puro de limão (cortar o limão ao meio e espremer, sem misturar água)

raspas de limão

1 pacote de biscoito champagne de (300 g)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente despeje as duas latas de leite condensado e, em seguida, adicione o suco de limão puro.

Com uma colher misture bem até ficar homogêneo, se preferir bata no liquidificador.

Quebre os biscoitos champagne e forre o fundo de um recipiente onde será colocado a mousse de limão.

Despeje a mousse sobre os biscoitos cobrindo por inteiro.

Enfeite as laterais do recipiente com os pedaços dos biscoitos que sobraram e raspas de limão.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30244-mousse-de-limao-com-biscoito-champagne.html>