

MOUSSE DE MORANGO COM GELEIA

INGREDIENTES

- 2 bandejas de morangos
- 1 gelatina sabor morango
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 litro de leite

MODO DE PREPARO

Remova as folhas e lave bem os morangos, separe de 6 a 8 morangos e reserve.

Com as mãos ou com a ajuda de um pilão esmague o restante dos morangos, é interessante que fiquem alguns pedaços na calda dos morangos amassados.

Leve ao fogo baixo a calda de morangos e o açúcar mexendo as vezes até dar o ponto de geleia.

Retire do fogo e reserve.

Prepare a gelatina conforme a indicação da embalagem mas usando leite no lugar de água.

O leite pode coalhar mas não se preocupe, leve à geladeira até endurecer.

Após a gelatina endurecer bata no liquidificador por aproximadamente 5 minutos para que ela fique bem aerada.

Despeje a gelatina em uma travessa/forma ou em taças individuais à sua escolha e leve novamente à geladeira para endurecer novamente. Para finalizar, com a gelatina já firme cubra a mesma com a geleia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31225-mousse-de-morango-com-geleia.html>