MOUSSE DE LIMÃO COM FLOCOS DE ARROZ

INGREDIENTES

1 xícara de chá de flocos de arroz

1 e 1/2 xícara de leite integral gelado

1 lata de creme de leite com soro

1 lata de leite condensado

1 pacote de gelatina em pó incolor e sem sabor

aproximadamente 150 ml de suco de limão puro

raspas de limão

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os flocos de arroz com o leite gelado no liquidificador até que os flocos se dissolvam e a mistura incorpore (não tem problema se ficarem alguns pedacinhos de arroz).

Hidrate a gelatina em pó sem sabor segundo as instruções da embalagem e acrescente à mistura anterior, bata bem.

Adicione o leite condensado e o creme de leite e bata novamente.

Por último adicione o suco de limão e bata no liquidificador por aproximadamente 2 minutos.

Coloque em um refratário ou em taças individuais e polvilhe raspas de limão por cima.

Leve à geladeira por 1 ou 2 horas.

Essa base de arroz deixa a mousse um pouco mais encorpada que a tradicional, além de dar um sabor completamente diferente para a receita.

Pode-se acrescentar um pouco de açúcar para adoçar mais a receita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31227-mousse-de-limao-com-flocos-de-arroz.html