

MOUSSE DE ATUM NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 lata de atum ralado conservado em água
- 1 xícara de maionese
- 1 pacote de gelatina de morango
- 3/4 de xícara de água quente
- 1 colher de sopa cheia de salsa
- 1 colher de sopa de cebola

MODO DE PREPARO

Dissolver a gelatina na água quente.

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater.

Untar uma forma bonita com azeite ou óleo.

Derramar a mousse na forma e colocar na geladeira.

Pode servir depois de 2 horas.

É ótima guardada no freezer também.

Desenforme e coloque uma salsa para enfeitar, servir com torradinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31446-mousse-de-atum-no-liquidificador.html>