MOUSSE DE LIMÃO COM BRIGADEIRO NO POTINHO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 caixa de leite condensado

1/2 colher de sobremesa de margarina

2 colheres de sopa de achocolatado (ou o suficiente para estar ao seu agrado)

MOUSSE:

Mousse:1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

suco de 4 limões (ou o suficiente para estar ao seu agrado)

1 saquinho de gelatina sem sabor ou de limão

Separe também uma porção de 15 bolachas de maizena.

Potinhos de vidro ou de plástico.

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Acrescente numa panela todos os ingredientes e mexa até começar a desgrudar da panela, reserve.

Como é para comer de colher, deixe-o mais molinho.

Caso não fique, coloque 1 colher de sopa de leite e misture.

GELATINA:

Gelatina:Siga as instruções na embalagem da gelatina e reserve.

MOUSSE:

Mousse:Acrescente primeiro o creme de leite no liquidificador e ligue, enquanto isso despeje o leite condensado, encorporando.Acrescentar o leite condensado enquanto o liquidificador bate o creme de leite evita que o leite condensado grude ou fique só no fundo do copo.

Vá acrescentando o suco dos limões e provando para saber se a quantidade está ao seu agrado.

Com o liquidificador ainda batendo, acrescente aos poucos a gelatina. Bata por mais uns 5 minutos e reserve.

Separe os potinhos, no meu caso usei taças e potinhos de vidro.

Amasse as bolachas de maizena numa tigela e reserve.

Comece despejando no fundo do potinho uma quantia de brigadeiro, outra de mousse e por cima a "farinha" que

formou das bolachas de maizena, o suficiente para impedir que o brigadeiro misture com a mousse.

Repita o processo.

Decore com raspas de limão, algum granulado, coco ou o que preferir.Deixe na geladeira por uns 50 minutos. Caso esteja com pressa deixe no freezer/congelador, por uns 30 minutos! Mas fique de olho para não congelar!

Sirva gelado e bom apetite!

Eu fiz nas taças usando o brigadeiro só pra decorar! Além de gostoso, fica um charme!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32012-mousse-de-limao-com-brigadeiro-no-potinho.html