

MOUSSE DE PESSEGO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de gelatina sem sabor
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de pessego em calda
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da caixinha;

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina hidratada, por 3 minutos;

Depois junte a essa mistura o pêssego cortado em quadrinhos pequenos.

Misture bem com uma colher.

Coloque em uma tigela e leve a geladeira por 3 horas ou até que ganhe consistência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32556-mousse-de-pessego.html>