MOUSSE ESPELHADO DE MORANGO

INGREDIENTES

1 caixinha de morangos

4 copos de água

2 caixas de gelatina de morango

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Lave os morangos e corte em cubinhos.

Ferva em uma panela com os 4 copos de água durante 5 minutos.

Coe os morangos e reserve a água.

Dissolva as gelatinas nessa água.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e a gelatina.

Coloque os morangos picados no fundo da forma e por cima o creme que foi batido no liquidificador.

Leve à geladeira por mais ou menos 6 horas.

Desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33042-mousse-espelhado-de-morango.html