

## MOUSSE BOMBOM

### INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 xícara de chá de leite

3 colheres de conhaque

2 gemas

3 claras em neve

1 colher de sobremesa de gelatina em pó sem sabor

1 caixa de creme de leite

10 bombons de sua preferência picados

### MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, o leite, o conhaque e as gemas em uma panela e leve ao fogo.

Mexa até engrossar e reserve para amornar. Enquanto isso dissolva a gelatina, seguindo as instruções da embalagem.

Junte tudo com o creme de leite, os bombons e as claras em neve. Coloque as taças e deixe na geladeira.

Quando for servir coloque pedaços de bombons.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33146-mousse-bombom.html>