

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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