

MOUSSE CREMOSA DE LIMÃO

INGREDIENTES

4 claras

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

suco de 2 limões médios

raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Em um recipiente adicione o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão e mexa até ficar bem homogêneo. Acrescente aos poucos a clara em neve e mexa até que a mousse fique lisa e sem caroços. Se você gostar use raspas de limão.

Distribua em taças ou em recipientes de sua escolha.

Para decorar também vale usar as raspas ou canela em pó.

Leve à geladeira até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33443-mousse-cremosa-de-limao.html>