

MOUSSE DE SALAME DELÍCIA DA MIMI

INGREDIENTES

400 g de salame tipo italiano fatiado

reservar fatias para decorar a mousse

2 caixas de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor (já dissolvida e pronta como manda no pacote)

80 ml de leite

pimenta-do-reino moída a gosto

azeite para untar a forma de pudim

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador o creme de leite, o salame, a gelatina já dissolvida e bater na velocidade máxima.

Acrescentar aos poucos o leite e a pimenta a gosto, bater por cerca de 8 minutos.

Untar uma forma de pudim com azeite e colocar as fatias de salame no fundo e lateral para decorar a mousse.

Colocar todo o creme na forma.

Levar à geladeira por 3 horas ou até que fique firme.

Desenforme e sirva com torradas e pães.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34238-mousse-de-salame-delicia-da-mimi.html>