

# MOUSSE DE SERIGUELA

## INGREDIENTES

- 1 porção de Seriguela sem caroço (aproximadamente 50 unidades)
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 envelope de gelatina sem sabor

## MODO DE PREPARO

Batas as seriguelas no liquidificador.

Acrescente o creme de leite.

Vá acrescentando o leite condensado aos poucos.

Por último coloque a gelatina já preparada na mistura e bata por 2 minutos.

Coloque em um refratário de sua preferência e leve ao congelador por aproximadamente 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34324-mousse-de-seriguela.html>