

PUDIM-MOUSSE DE CEREJA

INGREDIENTES

- 2 caixas de gelatina em pó sabor Cereja
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 100 g cereja em calda para decorar, reserve a calda (opcional)
- folhas de hortelã a gosto para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água quente.

Bata no liquidificador com leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo.

Umedeça uma forma decorada de 20 cm de diâmetro com água.

Coloque o creme nessa forma e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar.

Desenforme, regue com calda, decore com cerejas e com folhas de hortelã.

Agora é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35029-pudim-mousse-de-cereja.html>