

MOUSSE DE MARIA MOLE

INGREDIENTES

- 1 caixa de maria mole
- 350 ml de leite fervendo
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva bem a Maria Mole no leite fervendo.

Coloque no liquidificador juntamente com o restante dos ingredientes e bata bem por mais ou menos 3 minutos.

Molhe um refratário com água fria e escorra bem.

Despeje o líquido batido e coloque na geladeira para servir bem geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35053-mousse-de-maria-mole.html>