

MOUSSE DE LIMÃO ORGÂNICO COM LEITE CONDENSADO CASEIRO

INGREDIENTES

PARA O LEITE CONDENSADO:

Para o leite condensado: 1 xícara de chá de leite em pó (Ninho)

1 xícara de chá de açúcar cristal

1/2 xícara de chá de água fervendo

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: 1 lata de creme de leite (395 g)

2 limões orgânicos grandes

e o leite condensado que você vai preparar

MODO DE PREPARO

Lembre-se de lavar bem os limões e as latas antes de iniciar a receita.

Esprema os dois limões à mão, em um recipiente. Reserve. Não utilize espremedor, pois pode deixar amargo.

Em um liquidificador coloque o leite em pó, o açúcar e a água fervendo. Bata em potência alta por 5 minutos. Desligue o aparelho e acrescente uma lata de creme de leite (não precisa tirar o soro). Bata por aproximadamente 1 minuto. Em seguida, acrescente o suco de limão e bata por mais 2 minutos. A consistência de mousse estará pronta. Agora é só virar a mousse em uma travessa grande ou em pequenas travessas/copinhos de café descartáveis. Leve à geladeira por 30 minutos. Se preferir, ou estiver com pressa, coloque no freezer por 10 minutos.

Não coloque gelatina de limão! Nem gelatina sem sabor! Não é necessário! O ácido do limão reage com o leite condensado criando a consistência de mousse.

Caso os limões sejam pequenos, use 3. Acrescente o suco aos poucos e vá experimentando para não exagerar e ficar amargo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35584-mousse-de-limao-organico-com-leite-condensado-caseiro.html>