

MOUSSE DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

5 colheres (de sopa) de água

1 (12g) envelope de gelatina incolor e sem sabor

MODO DE PREPARO

Coloque a água em um recipiente e polvilhe a gelatina na água, espere um minuto e leve ao fogo até se dissolver completamente. Se você tiver micro-ondas por 15 segundos.

Coloque a gelatina derretida no liquidificador junto com os outros ingredientes e bata bem.

Despeje o líquido em taças de sobremesa, ou em uma travessa e leve à geladeira por 2 a 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36384-mousse-de-leite-condensado.html>