

MOUSSE DE MELÃO

INGREDIENTES

3 xícaras de melão em cubos
1 lata de leite condensado
1 gelatina sabor limão
1/2 xícara de açúcar
3 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o melão até virar um purê e reserve.

Em uma panela média dissolva a gelatina em 1/2 xícara de água fervendo.

Acrescente o leite condensado, o melão batido, o açúcar e mexa bem.

Despeje em uma tigela e leve à geladeira.

Bata as claras em neve e misture delicadamente com a mistura anterior.

Despeje em um refratário ou se preferir em taças individuais.

Leve à geladeira até que endureça.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36423-mousse-de-melao.html>