

MOUSSE AZUL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite 200 g (não precisa tirar o soro)
- 1 pote de iogurte natural 200 ml (integral)
- 2 caixas de gelatina tutti frutti (azul)
- 1 copo de água quente 200 ml para dissolver 1 caixa de gelatina
- 1 copo de água gelada 100 ml para misturar na gelatina dissolvida

MODO DE PREPARO

Dilua 1 caixa da gelatina na água quente 200 ml, depois de diluída misture água gelada 100 ml.

No liquidificador, bata todos os ingredientes: iogurte natural, 2 caixas de creme de leite, o leite condensado.

Por último coloque a gelatina dissolvida e o pó da outra caixa de gelatina sem dissolver mesmo.

Bata tudo e despeje em uma travessa ou em taças individuais.

Leve para a geladeira e espere ficar firme por volta de 1 hora.

Se quiser adiantar o processo, pode ser colocado no freezer por meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38172-mousse-azul.html>