

DOCINHO ROSA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 caixa/lata de leite condensado Moça (Nestlé)

1 caixa/lata de creme de leite

1 pacote de suco em pó Mid sabor framboesa ou morango

(pode usar outras marcas, mas com essas o doce rende mais)

GELATINA:

Gelatina: 1 caixas de gelatina sabor framboesa ou morango

água quente e fria para dissolver a gelatina

(lembrando que a gelatina tem que ser do mesmo sabor do mousse)

COBERTURA:

Cobertura: chantilly a gosto

morangos ou framboesas a gosto

jujubas ou Goma Americana

MODO DE PREPARO

Em um recipiente médio, coloque o creme de leite sem soro, leite condensado e bata tudo até ficar homogêneo.

Coloque o pacote inteiro do suco em pó na mistura do creme de leite e leite condensado.

Misture até ficar homogêneo. Se quiser algo mais consistente, bata a mistura com um garfo ou batedeira.

Reserve.

Em um recipiente de vidro grande, dissolva a gelatina em água, de acordo com o que manda na caixa da mesma.

Depois, coloque na geladeira até endurecer.

Reserve.

Coloque a mousse delicadamente sobre a gelatina, quando esta já estiver endurecida.

Coloque o chantilly por cima da mousse.

Enfeite do jeito que preferir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39093-docinho-rosa.html>