

MOUSSE FÁCIL DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de biscoito maizena
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 claras batidas em neve
- limão fatiado para decorar

MODO DE PREPARO

No liquidificador triture os biscoitos rapidamente, reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco do limão e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem.

Bata até ficar cremoso, transfira para uma tigela.

Misture delicadamente as claras batidas em neve.

Em uma taça alta intercale camadas de mousse, de biscoitos e decore com as claras em neve e fatias de limão.

Leve à geladeira por quatro horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41034-mousse-facil-de-limao.html>