MOUSSE DE ERVA-MATE

INGREDIENTES

3 colheres (de sopa) de erva-mate

250 ml de água

1 pacote de gelatina sem sabor

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres (de sopa) de açúcar de baunilha

MODO DE PREPARO

Ponha em uma panela a água, a gelatina e a erva-mate.

Quando começar a ferver, desligue e coe o caldo.

Em um liquidificador, acrescente a mistura aos demais ingredientes.

Com a mistura feita, coloque em um refratário e leve para a geladeira.

Deixe em torno de 4 á 6 horas e está pronto o mousse de erva mate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41056-mousse-de-erva-mate.html