MOUSSE DE LIMÃO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sem sabor e incolor

5 colheres de sopa de água fria

1 xícara de chá de leite integral

1 xícara de chá de caldo de limão

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xícara de chá de casca de limão ralada

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina, conforme as instruções da embalagem.

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a casca de limão).

Coloque em uma travessa, ou, em várias tigelinhas.

Coloque as cascas de limão ralada por cima.

Leve à geladeira, para gelar, até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41526-mousse-de-limao-branco.html