

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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