

MOUSSE DE CEREJA

INGREDIENTES

250 ml de água quente

250 ml de água fria

1 caixa de gelatina de cereja

1 xícara de chá de leite integral

1 xícara de chá de calda de cereja

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xícara de chá de cerejas em calda bem picadas

MODO DE PREPARO

Preparar a gelatina, conforme as instruções da embalagem.

Bater todos os ingredientes no liquidificador; menos a cereja.

Colocar o creme batido em uma travessa, ou, em várias tigelas.

Colocar as cerejas picadas por cima.

Levar à geladeira para gelar, até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41679-mousse-de-cereja.html>