

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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