

MOUSSE DE MORANGO, FRAMBOESA E COCO (SUPER FÁCIL)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 gelatina de framboesa
- Vários morangos
- 1 potinho de iogurte de coco
- 1 xícara de leite de vaca
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes no liquidificador.

Bata até o ponto desejado (se quiser que apareça pedacinhos de morango, bata pouco).

Despeje a mousse na tigela desejada.

Decore a mousse com morangos e, se desejar, coco.

Leve a geladeira.

Depois de 1 hora e meia retire da geladeira, se precisar que endureça mais, deixe a tigela lá por mais tempo.

Tire da geladeira e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42223-mousse-de-morango-framboesa-e-coco-super-facil.html>