MOUSSE DE MILHO MUITO SIMPLES

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de açúcar

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara (chá) de creme de leite

2 xícaras (chá) de milho em lata

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina de acordo com as instruções de embalagem e reserve.

Bata no liquidificador o milho e o açúcar ate obter uma mistura bem homogênea.

Acrescente a gelatina dissolvida e bata por alguns segundos.

Transfira a mistura para uma tigela, junte o creme de leite batido e mexa delicadamente.

Reserve.

Leve à geladeira por 3 horas ou até ficar firme.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42324-mousse-de-milho-muito-simples.html