

# GELATINA COM MOUSSE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

- 3 caixas de gelatina sabor maracujá
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixa de creme de leite
- 1 pacote de gelatina incolor
- 1 copo de suco de maracujá

## MODO DE PREPARO

Ao preparar a gelatina deixe faltando uns dois dedos de água para encher o copo.

Para cada caixa de gelatina 1 copo normal de água quente e um com menos dois dedos de água fria.

Leve à geladeira para endurecer.

Após endurecer corte-a em quadrados e solte-a da forma delicadamente passando por baixo e em volta uma espátula.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina incolor preparada conforme a embalagem e ainda morna e o suco de maracujá que é colocado aos poucos, conforme o seu gosto.

Junte a mousse que foi batida no liquidificador com os quadradinhos de gelatina e misture delicadamente.

Leve à geladeira para pegar consistência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43320-gelatina-com-mousse-de-maracuja.html>