

MOUSSE DE GOIABA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite leve
- 1 polpa de goiaba
- 1 fatia de goiabada (50g)
- 1/2 envelope de gelatina sem sabor (12g)

MODO DE PREPARO

Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador.

Junte a gelatina com 3 colheres de sopa de água e leve ao micro-ondas por aproximadamente 10 segundos (sem deixar ferver).

Acrescente a gelatina aos demais ingredientes e bata mais um pouco.

Despeje em uma forma e deixe no congelador por 2 horas.

Depois transfira para a geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43617-mousse-de-goiaba-super-facil.html>