

MOUSSE DE LIMÃO E PANETONE

INGREDIENTES

- 1 gelatina sem sabor
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 pacotes de suco de limão (usei o Tang)
- 500 ml de água
- 4 fatias de panetone picado
- 10 biscoitos tipo maizena com sabor de chocolate

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina conforme a instrução da embalagem, dissolva os 2 pacotes de suco de limão nos 500 ml de água.

Bata no liquidificador a gelatina dissolvida, o suco dissolvido, o creme de leite e o leite condensado, formando um creme grosso.

Forre o fundo de um refratário grande com o panetone picado e despeje em cima o creme do liquidificador, triture grosseiramente com as mãos os 10 biscoitos e espalhe por cima do mousse, leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

O sabor azedinho do mousse de limão com o doce do panetone promove um sabor irresistível e é ótima dica para aproveitar o panetone que sobrou do natal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44608-mousse-de-limao-e-panetone.html>