MERENGUE COM MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de chantilly

1 sachê de gelatina incolor e sem sabor

suco de 4 limões

suspiro a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado e o suco dos limões.

Após ter batido bem, dissolva a gelatina incolor em 5 colheres de água e coloque por 15 segundos no micro-ondas, acrescente ao mousse e bata mais um poco ate ficar uniforme e bastante consistente.

Despeje o mousse em uma travessa, acrescente o suspiro um pouco triturado.

Bata o chantilly após conforme instruções da caixinha e coloque por cima do suspiro.

Se desejar pode enfeitar com o restante do suspiro.

Se preferir e quiser uma porção maior, pode acrescentar ao mousse quando estiver batendo (antes de colocar a gelatina) uma caixinha de creme de leite sem soro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45213-merengue-com-mousse-de-limao.html