MOUSSE DE MORANGO COM PEDAÇOS E CALDA

INGREDIENTES

2 caixinhas de morangos frescos

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de açúcar

100 ml de água em temperatura ambiente

6 taças de sobremesa

MODO DE PREPARO

Limpe e tire as folhas das 2 caixas de morangos

Bata no liquidificador uma das caixas de morango com o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo (aproximadamente 5 minutos) e reserve

Pique em pequenos pedaços os morangos da outra caixa e os coloque em uma panela com a água e o açúcar, leve ao fogo médio mexendo por aproximadamente por 15 minutos e reserve

Na montagem, coloque o mousse nas 6 taças individuais e a cobertura em cima do mousse com a ajuda de uma colher

Leve a geladeira por aproximadamente 8 horas ou até perceber que endureceu

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4570-mousse-de-morango-com-pedacos-e-calda.html