

MOUSSE DE MANGA PRÁTICO

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de leite

1 envelope de gelatina incolor

1 tang de manga

1 manga

1 colher de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite, a gelatina dissolvida conforme instruções do fabricante e o tang (por uns 5 minutos), reserve.

Em uma panela corte a manga em cubos pequenos e acrescente o açúcar e água, deixe apurar por uns 5 minutos.

Cubra a mousse com essa "geleia de manga" leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45760-mousse-de-manga-pratico.html>