MOUSSE DE NOZES

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó incolor

3 colheres (sopa) de água

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite

1 xícara de nozes moídas

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina em 3 colheres de água.

Bata no liquidificador os demais ingredientes ate ficar homogêneo e acrescente a gelatina.

Despeje em um refratário grande de vidro e leve à geladeira por 4 horas.

Polvilhe nozes picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46520-mousse-de-nozes.html