

MOUSSE DE PÊSSEGO COM GELATINA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 lata de pêssegos em calda (reserve 2 metades de pêssegos para decorar)
- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor
- 1 caixinha de gelatina sabor pêssego

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e os pêssegos com a calda.

Prepare a gelatina sem sabor conforme instruções e acrescente aos outros ingredientes no liquidificador.

Leve o mousse para a geladeira. Quando estiver bem firme, decore com os pêssegos reservados.

Faça a gelatina sabor pêssego conforme instruções e deixe na geladeira.

Quando a gelatina estiver em ponto de clara de ovo (nem muito líquida nem dura), coloque delicadamente por cima dos pêssegos, espalhando de maneira uniforme.

Quando a gelatina já estiver firme, sua receita já poderá ser servida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47094-mousse-de-pessego-com-gelatina.html>