

MOUSSE DE GOIABA COM AMENDOIM E RECHEADO DE CASTANHA

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 caixa de doce de goiaba
- 1 pacote de amendoim que encontramos no super mercado
- 1 pacote de castanha também comprado no super mercado

MODO DE PREPARO

Em um lidificador bata o creme de leite e o doce de goiaba, depois que estiver todo misturado coloque o amendoim .

Bata bem até o amendoim estar triturado.

Bata novamente até desmanchar o amendoim.

Quando estiver ja batido ele fica bem grosso homogênea, coloque no refratário e por cima coloque as castanhas.

Leve para congelador e deixe por 3 horas o máximo.

Quando estiver pronto é só servir nas taças.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/47362-mousse-de-goiaba-com-amendoim-e-recheado-de-castanha.htm>

|