

MOUSSE DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina branca sem sabor
- 1 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de ameixa preta picada
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 3 claras

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água fria e leve ao banho-maria até que fique completamente dissolvida.

Transfira para o liquidificador e acrescente o leite condensado, as ameixas e o suco de limão.

Bata até ficar homogêneo.

Despeje em uma tigela e incorpore as claras batidas em neve , misturando delicadamente.

Distribua em taças individuais e leve à geladeira.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48013-mousse-de-ameixa.html>