

MOUSSE DE COMPOTA

INGREDIENTES

- 2 copos de compota (fruta em calda) de sua preferência
- 6 folhas de gelatina ou 6 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de água
- 2 claras de ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- óleo para untar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia pequena, dissolva a gelatina em água fria.

Peça ajuda pra amornar a mistura, mas sem deixa ferver (micro-ondas por 30 segundos).

Unte a fôrma com óleo e água.

Bata o restante dos ingredientes no liquidificador e junte com a gelatina dissolvida. Misture bem com uma colher de pau, coloque na fôrma e leve pra gelar.

Desenforme e sirva com um pouco de compota batida coma própria calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49126-mousse-de-compota.html>