MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO COM MORANGO

INGREDIENTES

PARA CALDA:

Para calda:1 caixa de morangos amassados

1/2 xícaras de açúcar

MOUSSE:

Mousse:1 limão siciliano (raspas e suco)

1/2 lata de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1 pacotinho gelatina sem sabor (hidratada em 2 colheres de água)

2 claras

1/4 xícara de água

1/2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até formar uma calda grossa. Bata as claras em neve mole e adicione, com a batedeira ligada, a calda. Bata até que esfrie (cerca de 10 minutos) Esta pronto o merengue italiano, reserve.

Com um mixer (ou liquidificador) bata o suco de limão, com as raspas, creme de leite e leite condensado, bata até ficar tudo bem homogêneo. Hidrate a gelatina e leve em banho maria ou microondas para que derreta (micro-ondas cerca de 15 segundos) misture no creme de limão e bata novamente. Misture um pouco do merengue italiano nesse creme de limão, mexendo delicadamente, em seguida misture o restante do merengue. Ficará um creme bem leve. Coloque em taças e leve à geladeira.

Para a calda leve todos os ingredientes em uma panela ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar, distribua sobre a mousse. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49614-mousse-de-limao-siciliano-com-morango.html