

MOUSSE DE MENTA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de creme de leite
- 1/2 lata (medida do leite condensado) de licor de menta
- 1 envelope (12g) de gelatina sem sabor
- 1 xícara (chá) de água
- 100 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina sem sabor na água. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até dissolver.

Coloque a gelatina no liquidificador, junte o licor, o creme de leite e o leite condensado, bata por um minuto.

Na fôrma despeje o creme batido. Leve para gelar.

Desenforme e sirva com calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51000-mousse-de-menta.html>