MOUSSE DE CAQUIS

INGREDIENTES

4 caquis grandes bem maduros

1 gelatina sem sabor

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

100 g de coco ralado

A mesma medida de leite

MODO DE PREPARO

Para a calda queime açúcar, coloque a água e faça uma calda fina.

Forre o fundo da forma, de preferência redonda com furo no meio.

Descasque os caquis, coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, as gelatinas hidratadas e bata no liquidificador.

Misture o coco, leve à geladeira, deixe gelar por 3 horas e sirva.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51722-mousse-de-caquis.html