

MOUSSE DE PÊSSEGO COM NEGRESCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 late de creme de leite
- 1 lata de pêssego em calda
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1 pacote de biscoito Negresco

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, o pêssego com a calda e tudo, bata por 3 minutos.

Hidrate a gelatina sem sabor por 5 minutos com 5 colheres de água e leve ao micro-ondas por 15 segundos para derreter, junte a mistura do liquidificador e bata por mais 3 minutos.

Esfarele os biscoitos e coloque a metade no fundo do refratário, despeje o todo mousse devagar para que o biscoito continue no fundo e a outra metade use para polvilhar. Leve à geladeira por 1 hora e 20 minutos.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52340-mousse-de-pessego-com-negresco.html>