

MOUSSE DE GOIABA RÁPIDA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 4 goiabas vermelhas e bem maduras
- 3 folhas de gelatina branca (sem sabor)
- 3 colheres de sopa de água quente
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Retire as sementes das goiabas.

Bata no liquidificador o leite condensado, as goiabas, o suco de limão e a gelatina dissolvida na água quente.

Depois de batido, misture o creme as claras batidas em neve e mexa levemente.

Coloque em taças e leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52516-mousse-de-goiaba-rapida.html>