MOUSSE DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

200 g de ovomaltine (se desejar pode colocar mais)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro (eu prefiro duas caixinhas ao inves da lata)

1/2 pacotinho de gelatina incolor (se quiser uma mousse mais durinha e gelatinosa coloque o pacote inteiro)

Pacotinho de M&M's ou alguns sonhos de valsa para enfeitar

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o creme de leite e o Ovomaltine no liquidificador cerca de 5 a 8 minutos.

Hidrate a gelatina incolor (coloque duas colheres de água em um copo e acrescente o pó da gelatina e deixe de 15 a17 segundos no micro-ondas, varia de cada aparelho).

Jogue junto com os demais ingredientes no liquidificador, bata por mais 1 minuto e jogue em taças individuais.

Agora pique os sonhos de valsa ou acrescente os M&M's para enfeitar. leve para a geladeira por mais ou menos 3 a 4 horas.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52828-mousse-de-ovomaltine.html