

MOUSSE CREMOSO DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 latas de leite comum
- 200 g de ameixa seca preta sem caroço
- 1 pacote de gelatina incolor (12 g)
- 1 copo americano de água fervente

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água fervente e reserve.

No liquidificador, bata todos os ingredientes incluindo a gelatina, por aproximadamente 7 minutos. Em um pirex, coloque a mistura e leve para a geladeira no mínimo 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53241-mousse-cremoso-de-ameixa.html>