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