

MOUSSE SALGADA

INGREDIENTES

250 g de maionese

1 lata de creme de leite

1 gelatina incolor e sem sabor

MODO DE PREPARO

Em meio copo de agua morna dissolva a gelatina.

Misture todos os outro ingredientes, o molho pode ser de frango, atum, azeitona, uvas passas, misture tudo.

Unte a forma com óleo e leve à geladeira por umas duas horas ou até que fique firme.

Servir com torrada ou biscoito salpett.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53398-mousse-salgada.html>