

MOUSSE DE TOMATE SECO

INGREDIENTES

- 200 g de tomate seco
- 1 colher de molho inglês
- 2 colheres de catchup
- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor
- 1/2 copo de requeijao
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 claras em neve
- Salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador, deixando de fora a gelatina e as claras, após obter um creme dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água fria.

Depois leve ao fogo sem deixar ferver.

Bata mais um pouco com a gelatina e depois misture levemente as claras.

Unte uma forma redonda de buraco com um fio de óleo.

Leve à geladeira por cerca de 2 horas, depois é só desenformar e pronto, uma delícia.

Sirva com torradas ou pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55030-mousse-de-tomate-seco.html>