

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 queijo

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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