MOUSSE DE MARIA-MOLE E GELATINA

INGREDIENTES

1 pacote de maria-mole sabor morango

1/2 garrafinha de leite de coco

2 pacotes de gelatina sem sabor

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

4 pacotes de gelatina sabores sortidos

4 potinhos

MODO DE PREPARO

Primeiro prepare as gelatinas;.

Em cada potinho coloque 1 copo de água fervente, dilua os pacotinhos de gelatina variados e leve ao freezer por 15 min aproximadamente até pegar consistência.

Reserve.

No liquidificador misture a Maria-mole, 1/2 garrafinha de leite de coco, o creme de leite e o leite condensado e bata por 5 minutos, logo após, dilua os dois pacotinhos de gelatina sem sabor em 10 colheres de água e leve ao microondas por 20 segundos.

Acrescentar a mistura do liquidificador e bater bem.

Logo após, com as gelatinas já prontas,

cortar em jardineira, colocar na forma e depois misturar cuidadosamente com a massa do liquidificador.

Levar a geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55171-mousse-de-maria-mole-e-gelatina.html