MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS (SEM LACTOSE)

INGREDIENTES

PARA A MOUSSE:

Para a mousse:1 lata de condensado de soja

1 caixa de creme de soja (de boa qualidade)

2 caixas de gelatina de morango

2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor morango

2 saquinhos de polpa de framboesa congelada

1 xícara (chá) de água

PARA A CALDA:

Para a calda:1 saquinho de polpa de framboesa (deixe descongelar um pouco)

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Coloque o condensado de soja, o creme de soja, o pó para sorvete e as polpas de framboesa no liquidificador e reserve, sem bater.

Coloque a água numa panela pequena e leve ao fogo junto com as gelatinas, assim que a gelatina dissolver desligue o fogo, não é necessário ferver.

Ligue o liquidificador e deixe bater até que as polpas tenham se dissolvido totalmente, então junte a mistura de gelatina dissolvida na água (ainda morna) no liquidificador e deixe bater até tudo estar bem homogêneo, cerca de 1 minuto.

Coloque em copinhos de 100 ml ou em um refratário de sua preferência.

Pode deixar em temperatura ambiente enquanto prepara a calda.

CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes da calda ao fogo baixo até ficar bem encorpado e a água evaporar um pouco ou no fogo alto desde que mexa de vez em quando, para não grudar na panela.

Deixe amornar um pouco, não espere até esfriar para não endurecer.

Coloque um pouco de calda em cima da mousse que já deverá estar durinha.

Leve à geladeira para ficar mais refrescante, por pelo menos 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55325-mousse-de-frutas-vermelhas-sem-lactose.html