

# MOUSSE DE REQUEIJÃO COM GELÉIA DE ABACAXI E PIMENTA

## INGREDIENTES

### PARA O MOUSSE:

Para o mousse:  
1 vidro pequeno de maionese  
1 copo de queijão  
1 xícara de chá de queijo parmesão ou minas ralado  
1 gelatina sem sabor

### PARA A GELEIA:

Para a geleia:  
1 abacaxi  
1 xícara de café de açúcar  
2 pimentas dedo-de-moça ou malagueta

## MODO DE PREPARO

### MOUSSE:

Mousse:Preparar a gelatina sem sabor de acordo com o fabricante.  
Bater todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em forma com furo no meio e leve à geladeira.  
Desenforme 2 horas depois.

### GELEIA:

Geleia:Pique o abacaxi em cubinhos.  
Coloque em uma panela juntamente com o açúcar e leve ao fogo até adquirir consistência de calda.  
Depois de fria, junte a pimenta picada em pequenos pedaços  
Jogue a calda por cima da mousse desenformada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55612-mousse-de-requeijao-com-geleia-de-abacaxi-e-pimenta.html>