

MOUSSE DE REQUEIJÃO COM GELEIA DE ABACAXI E PIMENTA

INGREDIENTES

PARA O MOUSSE:

Para o mousse: 1 vidro pequeno de maionese

1 copo de requeijão

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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