# MOUSSE DE PEITO DE PERU COM PALMITO

## INGREDIENTES

500 g de maionese

1 xícara de chá de creme de leite

100 g de peito de peru defumado

1 vidro de palmito

1 envelope de gelatina incolor

1 colher de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos a gelatina.

Dissolva a gelatina de acordo com a instrução da embalagem, adicione e bata novamente.

Molhe um refratário de furo e coloque a mousse, passe o papel filme e leve à geladeira por 6 horas.

Sirva com torradas ou pão de fôrma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55697-mousse-de-peito-de-peru-com-palmito.html