

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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