

MOUSSE DE UVA COM GELATINA E SUCO CONCENTRADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 garrafa de suco de uva concentrado
- 1 caixa de gelatina sabor Uva
- Maizena
- Margarina

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Prepare a gelatina só com água quente

Coloque a gelatina morna no liquidificador junto com todos os ingredientes e bata até ficar homogênea

Unte uma forma com furo no meio. Unte somente com margarina

Coloque apenas metade do suco no mousse, a outra metade será usada na calda.

Leve à geladeira por 3 horas.

CALDA:

Calda: Coloque o que sobrou do suco numa panela com uma colher de maizena e mexa até virar um creme.

Dica: se embolar, é só passar numa peneira.

Desenforme e coloque a calda um pouco fria e leve novamente à geladeira até que fique gelado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56034-mousse-de-uva-com-gelatina-e-suco-concentrado.html>