MOUSSE CREMOSO COM GELATINA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 sachê de gelatina incolor

1 caixinha de gelatina de morango

5 colheres de água (pra dissolver a gelatina incolor)

500 ml de água (250 ml de água quente e 250 de água gelada pra gelatina)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a caixinha de leite condensado e o creme de leite e bata por um minuto

Coloque a gelatina no liquidificador e bata junto com os outros ingredientes, bata bem por mais um minuto

Coloque em uma forma redonda e leve a geladeira por 4 horas

E depois do mousse pronto, ferva 250 ml de água, dissova a gelatina de morango, e em seguida coloque água gelada e leve a geladeira por 2 horas

Leve por 4 horas na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5877-mousse-cremoso-com-gelatina-de-morango.html