MOUSSE DE GOIABA

INGREDIENTES

1 lada de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 saquinho de gelatina incolor sem sabor

300 ml de suco concentrado de goiaba

açúcar

MODO DE PREPARO

Adicione no liquidificador o creme de leite , o leite condensado e o suco concentrado de goiaba

Bata por três minutos, vai ficar bem espesso

Em seguida, adicione a gelatina incolor (preparada de acordo com as instruções do fabricante) e bata por mais um minuto

Despeje na forma untada com óleo e leve à geladeira por, no mínimo, três horas

Para fazer o suco concentrado de goiaba, descasque algumas goiabas e bata com pouca água no liquidificador, aproximadamente 5 goiabas para 20ml de água

Coe bem e reserve

Para calda, adicione um pouco da calda em uma frigideira, acrescente açúcar a gosto e deixe ferver em fogo baixo até engrossar

Após desenformar, acrescente a calda por cima e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6004-mousse-de-goiaba.html