

MOUSSE DE MELANCIA

INGREDIENTES

1 kg de melancia cortada em cubos e sem sementes
1 envelope de gelatina em pó sabor frutas vermelhas
1 e 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
8 colheres (sopa) de água
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1/2 limão (suco)
2 xícaras (chá) de chantili
óleo para untar as formas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, peneire a melancia até obter 400 ml de suco
Despeje o suco em uma panela funda e junte a gelatina de frutas vermelhas
Leve ao fogo para dissolver, mas não deixe ferver
Hidrate a gelatina sem sabor com as 8 colheres (sopa) de água
Junte a gelatina sem sabor hidratada ao suco de melancia morno
Mexe para dissolver bem
Bata por 2 minutos no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, as gelatinas dissolvidas no suco de melancia e o suco de limão
Despeje o conteúdo do liquidificador em um recipiente fundo e acrescente o chantili
Misture bem
Por fim despeje a mousse em aros untados ou forminhas untadas com óleo
Leve ao refrigerador até endurecer, por cerca de 2 horas
Retire das forminhas em pratos individuais e decore a gosto
Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7880-mousse-de-melancia.html>