RECHEIO DE MOUSSE DE MORANGO PRA DEIXAR SEU BOLO PERFEITO! FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de gelatina sabor morango

2 colheres de sopa rasas de gelatina em pó sem sabor

½ copo de água (medida de copo de requeijão)

1 copo de chantilly batido (medir antes de bater, medida de copo de requeijão)

1 copo de morango fruta picada (medida de copo de requeijão)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango.

Bata bem.

Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água.

Mexa bem.

Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango.

Bata.

Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.

Leve para gelar até ficar firme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/12967-recheio-de-mousse-de-morango-pra-deixar-seu-bolo-perfeito-facil-e-delicioso.html