

MOUSSE DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
400 ml de leite morno
2 e 1/2 xícaras de leite ninho
1 sachê de gelatina sem sabor
5 colheres (sopa) de água
raspas de chocolate branco pra decorar
leite ninho pra polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite ninho, o leite morno e a gelatina sem sabor (diluída nas 5 colheres de água morna)

Coloque no recipiente, cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 4 horas

Após endurecer, coloque as raspas de chocolate branco e polvilhe leite ninho com uma peneira por cima pra decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1350-mousse-de-leite-ninho.html>