

MOUSSE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixinhas de gelatina sabor framboesa
- 150 ml de água mineral

MODO DE PREPARO

Ferva 150 ml de água e dissolva a gelatina, depois reserve para uso em seguida

No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e a gelatina dissolvida, e então bata até a mistura ficar homogênea

Depois é só despejar em potinhos individuais ou em um refratário à sua escolha e leve a geladeira por 4 horas, ou até a mousse ficar consistente

Geralmente em taças de sobremesa tradicionais essa receita rende por volta de 6 porções

Dica

Mantenha o resto da receita e também dará certo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2301-mousse-de-framboesa.html>