

# MOUSSE DE LEITE NINHO SUPERFÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 xícaras de leite ninho
- leite ninho a gosto para decorar
- 1 gelatina em pó incolor

## MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em pó incolor em 5 colheres de água em um recipiente

Em seguida, coloque por aproximadamente 30 segundos no micro

Bata no liquidificador o leite condensado, os cremes de leite e o leite ninho por aproximadamente 3 minutos

Em seguida, acrescente a gelatina e continue batendo por mais 1 minuto

Despeje em uma vasilha e se preferir pode peneirar um pouquinho de leite ninho por cima da sobremesa para dar um toque especial

Leve à geladeira por aproximadamente 40 minutos ou até endurecer

Se o recipiente não tiver tampa pode cobrir com papel

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3842-mousse-de-leite-ninho-superfacil.html>