

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
- Mexa 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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