MOUSSE DE PAÇOQUINHA

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina incolor

250 ml de leite

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 caixa de creme de leite

10 paçoquinhas

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em 5 colheres (sopa) de água, mexa bem e leve ao micro

Em um liquidificador, adicione a gelatina, o leite, o creme de leite, o açúcar, o creme de leite e as 10 paçoquinhas

Bata por 1 minuto em seguida despeje no recipiente que desejar (travessa, copo plástico, taças, etc)

Leve à geladeira (não congelador) por 2 horas

Ao retirar, coloque paçoquinhas picadas ou amendoim picado por cima e nivele com um pincel

Sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3918-mousse-de-pacoquinha.html