

mousse de maracujá e
sorvete de limão

Mousse de Maracujá

ingredientes

- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata ou caixa de leite condensado (395 g)
- 1 lata ou caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

modo de preparo

1. em um recipiente refrigerado, dissolva a gelatina na água fria
2. Leve ao micro-ondas, por 30 segundos para dissolver. Reserve.
3. Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá concentrado. Coloque em tacas individuais

Ingredientes

Enviar lista 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite meia medida (da
lata) de suco de limão
raspas da casca de limão

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA, o NESTLÉ Creme de Leite e o suco de limão.
2. Acrescente as raspas e misture bem.
3. Despeje em um recipiente, cubra com um filme plástico e leve ao freezer por cerca de 4 horas.
4. Retire, mexa bem com uma colher e retorne ao freezer, deixando por cerca de 12 horas.
5. Sirva a seguir.







