



Sobremesa

Mousse de Morango



Ingredientes

1. 500g morangos
2. 1 lata de leite condensado
3. 1 pacote de natas bem frescas
4. sumo de 2 limões
5. gelatina neutra

Tempo: Aproximadamente 3 horas

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Deitar os morangos no liquidificador e adicionar o leite condensado
2. Acrescentar as natas e o sumo de limão e triturar tudo durante 2 minutos
3. Dissolver a gelatina em água e juntar com o liquidificador em meia velocidade e triturar novamente
4. Verter para as taças e levar ao frigorífico por 3 horas
5. Para finalizar decorar a gosto



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=QKBWszZCq4s>