

Mousse Preguicinha

Ingredientes:

1 e 1/2 xícara (chá) de água em temperatura ambiente

1 pacotinho de suco em pó industrializado

2 xícaras de leite em pó

1 caixinha de creme de leite

1/4 xícara (chá) de água em temperatura ambiente

6 gramas de gelatina em pó sem sabor

1 morango para enfeitar (opcional)

Modo de Preparo:

No liquidificador coloque 1 xícara e meia de água e também um pacotinho de suco. Após bater por 2 minutos acrescente o leite em pó, o creme de leite, e a gelatina hidratada (conforme instrução da embalagem) em 1/4 de xícara de água. Volte a bater por mais 2 minutos.

Despeje em uma vasilha e leve para geladeira por 5 horas ou freezer por 2 horas.

Decore com um morango ou como desejar.

Dica: Você pode levar para gelar já nas taças de sobremesa, fica um charme.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)