



Mousse cremoso de leite ninho

www.receitasdafia.com/receitas/mousse-cremoso-de-leite-ninho

Aprenda a preparar mousse de leite ninho, é fácil e super delicioso.
Anote a receita!

Mousse cremoso de leite ninho

 20 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 2 caixinhas de [creme de leite](#)
- 1 xícara de [leite Ninho](#)
- 1 pacotinho de [gelatina incolor sem sabor](#)
- [Chocolate branco](#) para decorar

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho por alguns minutos.
2. Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.
3. Adicione a gelatina hidratada ao liquidificador e bata por mais 5 minutos.
4. Coloque na geladeira por cerca de 3 horas.
5. Coloque as raspas de chocolate branco por cima e sirva geladinho.

www.receitasdafia.com