



## Mousse de Pêssego com Gelatina

[www.receitasdafia.com/receitas/mousse-de-pessego-com-gelatina](http://www.receitasdafia.com/receitas/mousse-de-pessego-com-gelatina)

Aprenda a fazer essa sobremessa que além de superprática fica uma delícia e da pra fazer de última hora!

Mousse de Pêssego com Gelatina

 120 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 envelope de [gelatina em pó sem sabor](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 lata de [creme de leite](#)
- 1 lata de [pêssego em calda](#) picado

### Modo de Preparo

1. Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria.
2. Reserve um pouco do pêssego picado.
3. Bata os ingredientes no liquidificador.
4. Junte o pêssego reservado e misture.
5. Despeje o conteúdo em um refratário ou em taças individuais.
6. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.
7. Sirva.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)