

# **Receitas Diversas**



# **Mousse de Maracujá**

## **Ingredientes**

200 ml de suco de maracujá concentrado  
1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
1 envelope de gelatina em pó incolor hidratada e derretida conforme instruções da embalagem (12 g)

## **Modo de Preparo**

Bata no liquidificador o suco de maracujá, o leite condensado e o creme de leite até obter um creme aerado. Incorpore a gelatina e bata por 1 a 2 minutos para misturar bem. Distribua em taças individuais e leve à geladeira por 4 a 6 horas ou até ficar consistente. Sirva regadas com a calda. Calda Leve os ingredientes ao fogo e ferva por 2 a 3 minutos. Utilize fria

# **Brigadeiro de Oreo**

ingredientes

1-1 Pacote de biscoito Oreo

2-uma caixinha de leite condensado

3- 1 colher de sopa de margarina

## **Modo de Preparo**

Derreta a margarina, depois que derreter, coloque a caixinha de leite condensado e mexa até, a margarina se juntar com o leite condensado, depois você tira o recheio do Oreo, e coloque junto com o leite condensado, e mexa depois coloque o biscoito que você tirou o recheio e triture depois coloque um pouco do biscoito triturado mexa e ligue o fogo baixo, para não queimar mexa até desgrudar da panela. Depois pegue um prato e coloque o brigadeiro e coloque papel filme em cima, e coloque na geladeira por umas 2 horas, depois de frio enrolar e passar no restante do Oreo triturado, e pronto Agora só se deliciar

Brigadeiro de Oreo ingredientes 1-1 Pacote de biscoito Ore 2-uma caixinha de leite condensado 3- 1 colher de sopa de margarina Modo de Preparo Derreta a margarina depois que derreter coloque a caixinha de leite condensado e mexa ate a margarina se juntar com o leite condensado depois voce tira o recheio do Oreo e coloque junto com o leite condensado e mexa depois coloque o biscoito que voce tirou o recheio e triture depois coloque um pouco depois mexa e ligue o fogo baixo para nao queimar mexa ate desgrudar da panela depois pegue um prato e coloque o brigadeiro e coloque papel filme em cima e coloque na geladeira por umas 2 horas depois de frio enrolar e passar no restante do Oreo triturado e pronto Agora so se deliciar

# Mousse de Limão

## Ingredientes

- 1- uma caixa de leite condensado
- 2-uma caixinha de creme de leite
- 3- 3 limões
- 4- um saquinho de gelatina incolor

## Modo de Preparo

coloque no liquidificador o leite condensado e o creme de leite,bata os dois e coloque o suco de três limoes e bata.Depois que bater coloque em uma tigela e coloque na geladeira por no mínimo 2 horas  
Depois e só se deliciar

Isabella Pires 6anoB