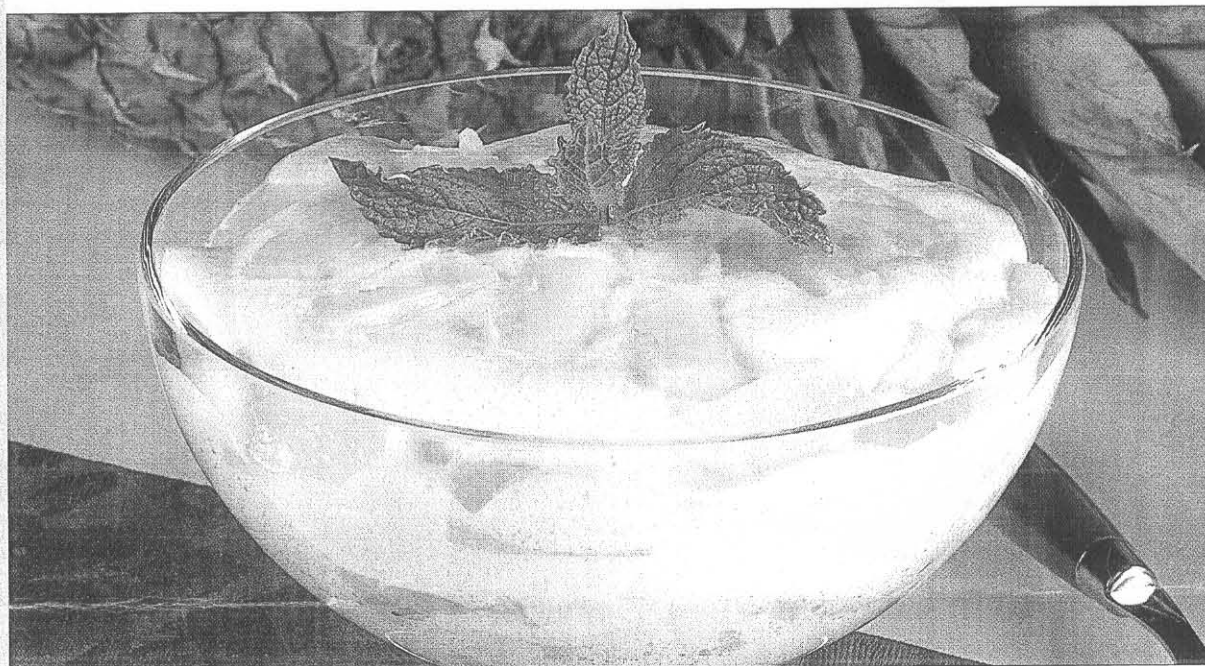


Perfeitas tentações, as *mousses* que se seguem são delícias frescas feitas de ingredientes especiais: ananás, avelãs, morangos, laranjas, entre outros. Conhecido e apreciado por todos, o simples prazer de saborear uma *mousse* vai muito além da sua cremosidade. Na verdade, apostando no leite condensado conseguirá confeccionar uma multiplicidade de receitas e ganhar múltiplas sobremesas diferentes, essenciais para finalizar um almoço em família.

Mousse de ananás



INGREDIENTES

- 1 lata de ananás em calda
- 1 saqueta de gelatina de ananás
- 8 gemas
- 1 lata de leite condensado NESTLÉ
- 8 claras

1. Escorra o ananás, separe três decilitros de calda e leve ao lume.

2. Ferva bem a calda por dois minutos, dissolva nela a gelatina e deixe arrefecer.

3. Acrescente ao preparado anterior as gemas e o leite condensado, mexendo e, de seguida, as claras em castelo.

4. Corte as rodelas de ananás em pedaços.

5. Distribua o ananás alternadamente com a *mousse* por taças individuais. Sirva fresco.

Sugestão

Substitua a gelatina de ananás por gelatina de morango e guarneça a *mousse* com morangos frescos.