



COZINHA CRIATIVA

MOUSSE DE LARANJA E ACEROLA

Escrito por Dayane Mota da Silva

Imagem da receita de Ana Maria Braga. Créditos: globo.com



INGREDIENTES

1 ADULTO



1/2 envelope (6 g) de gelatina em pó incolor



1 xícara de chá de suco de laranja coado



1 xícara de chá de suco de acerola concentrado



1 lata ou caixinha de leite condensado



1 caixinha (200 g) de creme de leite



MODO DE PREPARO

1. Peça ajuda para um adulto e lave as mãos antes de preparar.



2. Coloque água e derreta a gelatina conforme as instruções da embalagem e reserve.



3. No liquidificador, bata os sucos de laranja e de acerola com o leite condensado por 3 minutos. Junte a gelatina derretida e o creme de leite e bata por alguns segundos.



4. Coloque em uma tigela e leve à geladeira, por cerca de 3 horas ou até firmar.

5. Agora é só servir e se deliciar!

MOSTRE COM FICOU A SUA RECEITA!

Tire uma foto da sua receita criativa e poste, marcando a gente nas redes sociais

@parqueescola.emea



Junte
óleo

Troque 2L de óleo de cozinha usado por 2 pedras de sabão ecológico vivamundo!



O Parque Escola também é um ponto de coleta de óleo, para reciclagem. Encontre mais pontos de coleta em <https://www.triangulo.org.br/pontos-de-coleta.php>



PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

