

Mousse de Queijo

12 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 envelope Gelatina em Folha Incolor Dr. Oetker
- 1 copo Requeijão
- 150 g muçarela cortado
- 1 pote de creme de ricota (250g)
- 2 xícaras chá de Leite morno
- 1 colher sobremesa de cebolas picada
- Sal a gosto
- salsinha a gosto picada
- pimenta do reino preta, branca ou rosa a gosto
- 100 g tomates cereja cortados

Hidrate a gelatina em Folhas **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. No liquidificador coloque o requeijão, o queijo muçarela, o creme de ricota e o leite morno. Acrescente a gelatina dissolvida, a cebola e o sal e bata por 2 minutos. Acrescente a salsinha e bata ligeiramente. Coloque em uma fôrma de cone de 20cm untada com azeite e leve à geladeira por 4 horas ou até endurecer. Desenforme, decore com as pimentas e os tomates cereja. Sirva com torradinhas e salada de folhas.