

Mousse na Taça

aprox. 6 taças



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 caixa de Gelatina Light de Morango Silvestre Dr. Oetker
- 3 xícaras chá de Leite fervido
- 1 copo iogurte natural
- 1 xícara chá de Água fervida
- 1 ½ colheres sopa de Açúcar
- 2 colheres sopa de Água fria

1 **Modo de preparo:**

Misture o iogurte natural no leite quente e reserve em uma vasilha tampada por 5 horas, sem mexer. Dissolva a Gelatina Light Morango Silvestre Dr. Oetker com a água quente e leve a geladeira para ficar tipo clara de ovo. Bata no liquidificador o iogurte já pronto e a gelatina por 1 minuto. Coloque em taças e leve a geladeira por 3 horas.

2 **Cobertura:**

3 colheres (sopa) de geléia de morango ou frutas vermelhas. Em uma vasilha misture os ingredientes e espalhe na mousse pronta. E sirva.