

MOUSSE DE BOLACHAS OREO



CONFEÇÃO

1. ? Pôr as folhas de gelatina de molho, para estas amolecerem. Retirar a água e levar uns segundos ao microondas, para derreterem. Reservar.
2. ? Inserir na taça o acessório amassar, meter as bolachas Oreo, e triturar 20seg/vel6. Reservar.
3. ? Colocar o acessório batedor, virar natas BEM frias e seleccionar 4min/vel7. (se achar necessário bater mais um pouco as natas pode programar mais um pouco vigiando sempre para estas não se transformarem em manteiga)
4. ? Adicionar o leite condensado e envolver, 40seg/vel6. Durante este processo, vá adicionando pelo bucal, lentamente, a gelatina derretida.
5. ? Colocar a gosto as oreo trituradas, anteriormente, e envolver 40seg/vel6.
6. ? Despejar o preparado para uma taça à sua escolha (ou pequenas tacinhas), e adicionar os oreos reservados, com a espátula. Se reservou algumas oreos ainda inteiras, pode partilas a gosto e utilizar para decorar a mousse.
7. ? Levar ao frigorífico até adquirir a consistência pretendida, no mínimo 4h antes de servir.
8. Receita inspirada de:
<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/.../ef233z5s-1fc91-59...>

INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM BOLACHAS OREO, (EMBALAGEM DE 16)
- 2 EMBALAGENS NATAS BEM FRIAS BEM FRESCAS (PODE COLOCAR SEMPRE NO CONGELADOR POR 15 MN ANTES)
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 3 FOLHAS DE GELATINA
- 1 PACOTE DE CHANTILLY EM PÒ (OPCIONAL)