

MOUSSE DE OREO FÁCIL



INGREDIENTES

- 2 PACOTES DE NATAS COM 35% DE GORDURA (NO MINIMO) (USEI DA MARCA CONTINENTE)
- 2 PACOTES DE BOLACHAS OREOS
- 1 PACOTE DE BOLACHAS MINI OREO (OPCIONAL) - DECORAÇÃO

CONFEÇÃO

1. Picar grosseiramente as bolachas, usando a lâmina triturar e selecionar a V. 10, 10 a 15 segs. Retirar e reservar.

2. Lavar a taça e secar bem.

3. Para bater as natas, estas têm de estar bem frias (ou estarem no frigorífico ou 30 min no congelador).

4. Colocar o acessório batedor na taça, as natas e sem a tampa de vapor, programar 6 minutos na V. 6 e a cada 2 minutos aumentar uma velocidade.

5. Adicionar as bolachas picadas e selecionar a V. 4, 30 segs. Verificar se está bem misturado, caso não esteja, misturar mais 10 a 20 segs (se preferir, pode misturar com a vara de arames)

6. Deitar o preparado em tacinhas e decorar com 1 bolacha mini oreo ou bolachas oreo picadas.

7. Levar ao frigorífico pelo menos 2 horas.
