

MOUSSE DE OREO



INGREDIENTES

- 1 PACOTE BOLACHAS OREO (TUBO)
- 2 PACOTES NATAS (BATER)
- 1 LATA LEITE CONDENSADO COZIDO

CONFEÇÃO

1. Nota: Esta receita é feita com o batedor de varas duplo (inserido no kit pastelaria) e a mini taça.

2. Inserir a mini taça e a lâmina. Colocar as bolachas, partidas ao meio. Programar velocidade 13 (ou pulse) por 30 segundos. Depois velocidade 12 (ou turbo) por 30 segundos. Retirar a mini taça e reservar as bolachas.

3. Com a taça bem seca e limpa colocar o acessório batedor de varas duplo. Deitar as natas e programar velocidade 7, por 2 minutos. Depois velocidade 8 por 1 minuto e meio. (É necessário prestar atenção ao som. Quando muda é sinal que já estão batidas).

4. Adicionar o leite condensado cozido e programar velocidade 7 por 1 minuto.

5. Adicionar a bolacha picada (reservar alguma para decorar) e programar velocidade 6 por 1 minuto.

6. Levar ao frio por umas horas. Colocar a bolacha reservada para decorar antes de servir.
