



# Mousse de Queijo

12 porções



Fácil



Tempo de preparo: 30 Min.



## 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 cebola 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.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. [www.oetker.com.br](http://www.oetker.com.br)  
Tel. 0800.77.70.000.