

MOUSSE DE MARACUJÁ PRÁTICO (SEM GELATINA)

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 5 maracujás ou 1 garrafinha de suco de maracujá

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado e o creme de leite por 3 minutos.

Coloque a mistura em uma tigela.

Coloque a polpa do maracujá ou suco em uma peneira e vá mexendo até sentir que o creme está engrossando e ficando pesado.

Pode colocar algumas sementes para enfeitar e até mesmo colocar algumas envolvidas no creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13902-mousse-de-maracuja-pratico-sem-gelatina.html>