

MOUSSE "MARA" DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 cremes de leite com soro
- 1 gelatina de maracujá
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 caixa de suco de maracujá concentrado (mesma medida da caixinha do leite condensado)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 maracujás com semente

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os cremes de leite, leite condensado e o suco de maracujá.

Em uma xícara com água quente, acrescente a gelatina.

Em seguida, coloque junto no liquidificador e bata uns 4 minutos.

Em uma tigela, despeje a mistura e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Junte o açúcar, a água, e os maracujás com sementes em uma panela. Deixe ferver até ficar em ponto de calda.

Deixe esfriar um pouco e despeje em cima da mousse.

Serve 15 pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14275-mousse-mara-de-maracuja.html>