NAPOLITANO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 gemas

1 colher de sopa de amido de milho

Um pouquinho de extrato de baunilha

GANACHE:

Ganache:1 lata de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) rasa de manteiga

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:

CALDA DE MARACUJÁ:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 maracujás azedos

Calda de maracujá:2 maracujás azedos

1/4 de xícara de água

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Misture o creme de leite, o leite condensado, o extrato de baunilha e as gemas em uma panela.

Adicione o amido de milho, leve ao fogo e mexa sem parar até formar um mingau.

Coloque na forma.

GANACHE:

Ganache:Leve o creme de leite ao fogo até ponto de fervura.

Desligue e adicione o chocolate picado.

Deixe descansar por três minutos.

Adicione a manteiga e mexa bem até obter uma mistura uniforme.

Coloque na forma sobre o creme.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:Retire a polpa dos maracujás e leve ao microondas por dois minutos (de 30 em 30 segundos).

Passe o maracujá pela peneira para eliminar as sementes e extrair a polpa.

No liquidificador, coloque a polpa, o leite condensado e o creme de leite. Bata por cinco minutos.

Coloque sobre a ganache.

Coloque a travessa na geladeira.

CALDA DE MARACUJÁ:

Calda de maracujá:Junte em uma tigela a polpa do maracujá, a água, o açúcar e o amido. Misture muito bem.

Leve ao micro-ondas por 3 minutos e 30 segundos.

Deixe esfriar e coloque sobre a sobremesa.

Leve à geladeira por 4 horas ou mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14695-napolitano-de-maracuja.html