

MOUSSE DE MARACUJÁ COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MOUSSE E BRIGADEIRO:

Mousse e brigadeiro: 3 caixas de leite condensado

3 caixas de creme de leite

500ml de suco concentrado de maracujá

3 colheres de chocolate em pó

CALDA:

Calda: 1 xícara de água

3 maracujás (polpa)

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Coloque no liquidificador 1 caixinha de leite condensado, 1 caixinha de creme de leite e metade da garrafa do suco concentrado.

Bata por aproximadamente 1 minuto, ou até ficar homogêneo.

Coloque em uma travessa e leve à geladeira por 1 hora.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque em uma panela 1 caixinha de leite condensado, 1 caixinha de creme de leite e as 3 colheres do chocolate em pó. Misture tudo até ficar homogêneo.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Ao levantar fervura mexa por mais 2 minutos, desligue e deixe esfriar.

Coloque o brigadeiro sobre o mousse.

Siga os mesmos passos do mousse com a outra metade da garrafa de suco, 1 caixinha de leite condensado e 1 caixinha de creme de leite. Coloque por cima do brigadeiro e leve a geladeira por 1 hora.

CALDA:

Calda: Leve todos os ingredientes da calda ao fogo até diminuir o volume.

Espere esfriar, e coloque sobre o mousse.

Leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15025-mousse-de-maracuja-com-brigadeiro.html>