

MOUSSE DE MARACUJÁ NA CASCA

INGREDIENTES

9 maracujás grandes

1 lata de leite condensado (395 g)

1 1/2 caixa de creme de leite

1 limão pequeno

Cascas dos maracujás

MODO DE PREPARO

Corte 8 maracujás ao meio e peneire a polpa, descartando as sementes e reservando as cascas.

Depois de peneirados, reserve cerca de 1/2 xícara desse suco para usar depois.

Em seguida, coloque o restante do "peneirado" em um recipiente e acrescente o leite condensado e o creme de leite.

Bata na batedeira até que fique bem misturado e homogêneo.

Adicione o suco do limão espremido e bata mais um pouco.

Utilize a polpa do maracujá que sobrou (inclusive as sementes) e 1/2 xícara de suco que separou para decorar, misture e reserve!

Lave bem as cascas, retire todas as fibras e acomode-as em uma assadeira ou pirex grande.

Coloque um pouco do mousse (que foi batido) em cada casca e, com uma colher, coloque o "suco" com as sementes por cima para decorar.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas.

Sirva nas próprias cascas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16367-mousse-de-maracuja-na-casca.html>