

MOUSSE DE MARACUJÁ COM GANACHE E AMENDOIM

INGREDIENTES

250 ml de polpa de fruta sabor maracujá

1/5 de xícara de chocolate meio amargo

1/5 de xícara de chocolate ao leite

1/2 de xícara de amendoim torrado

1 caixa de leite condensado

3 caixas de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

MOUSSE

Em um liquidificador, coloque o creme de leite, o leite condensado e a polpa, batendo no modo mais fraco.

GANACHE COM AMENDOIM

Derreta os chocolates picados em banho maria por 5 minutos, em média.

Em outro recipiente, amasse o amendoim.

Misture o amendoim ao chocolate.

Coloque a caixa de creme de leite no chocolate sem parar de mexer, até ficar consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16478-mousse-de-maracuja-com-ganache-e-amendoim.html>