

MOUSSELINE DE FRUTAS PARA BOLOS

INGREDIENTES

200 g de framboesas congeladas (ou outra fruta; nesta receita, foi usado 150 g de framboesas congeladas mais 50 g de geleia de cereja)

2 gemas sem peles

4 colheres de açúcar

2 colheres não muito cheias (sopa) de polvilho azedo

100 g de manteiga sem sal gelada cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Esquente as framboesas congeladas na panela, até derreterem.

Bata no liquidificador e reserve.

Bata as gemas na batedeira com o açúcar até a mistura clarear.

Acrescente o polvilho e mexa bem para não formar grumos.

Use um pouco do suco de framboesa quente para temperar a mistura do ovo e não empelotar.

Leve tudo para o fogo (a mistura de ovos e o restante da polpa da fruta batida) e cozinhe por 3 minutos após a fervura ou até o polvilho ter engrossado o creme.

Se tiver grumos, bata no liquidificador antes de por na batedeira.

Bata a mistura na batedeira até esfriar e acrescente aos poucos a manteiga gelada.

Guarde na geladeira e use bem gelado para confeitar bolos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18427-mousseline-de-frutas-para-bolos.html>