

MOUSSE COM CALDA SABOR DO MARACUJÁ E CRAVO

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 2 latas de leite condensado
3 latas de creme de leite com soro
1 pacote de gelatina incolor sem sabor
6 colheres (sopa) de água
1 lata de suco de maracujá concentrado

CALDA:

Calda: 1/2 lata de suco de maracujá concentrado
1 e 1/2 lata de água
8 colheres (sopa) de açúcar
10 cravos
1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Em um pirex, misture a gelatina com a água e deixe descansar por cinco minutos.
Leve ao fogo em banho maria, até derreter bem e reserve.
Bata, no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, o suco e a gelatina reservada.
Ponha em taças individuais ou em uma única vasilha e leve à geladeira para endurecer.

CALDA:

Calda: Em uma panela, misture todos ingredientes e leve ao fogo, até engrossar.
Desligue o fogo e reserve.
Deixe esfriar e, quando a mousse endurecer, despeje em cima e deixe gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19035-mousse-com-calda-sabor-do-maracuja-e-cravo.html>