

MOUSSE DE MANGA COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 lata ou caixinha de creme de leite
2 mangas não muito maduras
1 colher de sopa de manteiga
achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Pique as mangas em cubos e bata no liquidificador, com o creme de leite e 1 lata de leite condensado.

Vá colocando aos poucos o creme de leite e o leite condensado, pois a manga deve permanecer com seu azedinho natural.

Depois de bater o creme, que não deve ficar muito ralo, despeje em um refratário.

Leve ao freezer por 30 minutos.

Em fogo baixo, coloque a manteiga, a outra lata de leite condensado e o achocolatado em pó.

Mexa sem parar, até engrossar um pouco.

Deixe o brigadeiro esfriar por 10 minutos e derrame sobre a mousse.

Deixe gelar por 20 minutos no mínimo.

Está pronta, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27065-mousse-de-manga-com-brigadeiro.html>