

SOBREMESA DE CUPUAÇU E CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maisena ou leite

200 g manteiga sem sal

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu: 1 kg de polpa de cupuaçu

3 caixinhas de creme de leite (se quiser mais suave coloque mais uma caixinha)

2 latas de leite condensado

GANACHE:

Ganache: 300 g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Moer os biscoitos no processador ou liquidificador.

Aquecer a manteiga e misturar ao biscoito moído.

Misturar bem, até virar uma massa.

Forrar o fundo de dois refratários.

Assar de 10 a 15 minutos ou até dourar.

Deixar esfriar.

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de Cupuaçu: No liquidificador, bater o creme de leite, o leite condensado e colocar a polpa aos poucos.

Fica mais fácil, se bater metade da polpa com metade dos demais ingredientes e depois misturar tudo.

GANACHE:

Ganache: Derreter o chocolate em banho-maria.

Em uma panela, esquentar o creme de leite e quando estiver morno, juntar o chocolate derretido.

Mexer vigorosamente, até obter um creme brilhoso.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar o creme de cupuaçu sobre a massa fria.

Espalhar sobre o creme, o ganache.

Se preferir, pode substituir o ganache por brigadeiro.

Caso queira um creme de cupuaçu mais suave, escale-a colocando a polpa em uma peneira grande e acrescente água quente aos poucos para tirar a acidez, antes de bater no liquidificador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27694-sobremesa-de-cupuacu-e-chocolate.html>