

MOUSSE DE MARACUJÁ COM WAFER DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de 300 g de creme de leite sem o soro

1 lata de leite condensado

1 lata de suco de maracujá (use a lata de leite condensado como medida)

1 pacote de wafer sabor chocolate

CALDA:

Calda: 2 maracujás inteiros

1 xícara de chá de água

1/2 xícara de chá açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador, por 2 a 3 minutos, o creme de leite, o leite condensado e o suco de maracujá (pode ser a fruta ou o suco concentrado de garrafa).

CALDA:

Calda: Juntar numa panela, em fogo médio, a água, a polpa de maracujá com semente e o açúcar.

Mexer, até calda começar e engrossar.

Para saber o ponto da calda, coloque água num copo e vá pingando a calda nesse copo com água, até você ver que ele fica mais consistente sem dissolver rápido na água.

MONTAGEM:

Montagem: Divida o wafer ao meio e coloque 4 fatias na taça.

Coloque a mousse e leve para gelar por 1 hora.

Retire da geladeira e coloque a calda, leve novamente para gelar por mais 2 horas.

Para ficar consistente, faça da noite para o outro dia, porque o tempo de gelar varia de geladeira pra geladeira, mas em média 3 horas está pronta a mousse!

Dica: para retirar o soro do creme de leite, deixe-o no congelador por 20 minutos, furar o fundo da lata até escorrer o líquido.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27783-mousse-de-maracuja-com-wafer-de-chocolate.html>