

CREME FORMOSA REFRESCANTE

INGREDIENTES

1/2 mamão formosa grande e maduro

6 folhas de hortelã

8 pedras de gelo

adoçante (opcional)

limão taiti (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque e pique o mamão em pedaços e bata no liquidificador, até que forme um creme.

Adicione as folhas de hortelã e o adoçante (uso cerca de 3 a 4 gotas pra dar uma adoçada a mais) e bata até que fiquem bem trituradas.

Adicione as pedras de gelo e bata até que se forme um creme bem consistente e uniforme.

Despeje o creme em pirex pequenos ou potinhos de sobremesa e decore com 1 ou 2 folhas de hortelã.

Sirva em seguida.

A quantidade de hortelã, gelo e adoçante variam conforme o gosto de cada um e o tamanho do mamão, sugiro que bata os ingredientes e adapte de acordo com a preferência individual.

Pode-se também acrescentar algumas gotas de limão para dar uma refrescância a mais.

A quantidade de porções também varia de acordo com o tamanho do mamão e dos potes de sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28872-creme-formosa-refrescante.html>