

MOUSSE DE MARACUJÁ COM MOUSSE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite (sem soro)
- 2 poupas de maracujá (uma lata de suco concentrado de maracujá)
- 8 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- granulado de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

PARA O MOUSSE DE MARACUJÁ:

Para o mousse de maracujá: Bata no liquidificador, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite e as 2 poupas de maracujá, por 5 à 10 minutos.

Coloque em uma travessa e deixe na geladeira.

PARA O MOUSSE DE BRIGADEIRO:

Para o mousse de brigadeiro: Coloque em uma panela, 1 lata de leite condensado, 1 colher de margarina e 8 colheres de achocolatado (ou a desejar).

Mexa em fogo baixo até desgrudar o brigadeiro da panela.

Desligue o fogo e coloque uma lata de creme de leite, mexa até se tornar homogêneo.

Coloque em cima do mousse de maracujá e decore com o chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28970-mousse-de-maracuja-com-mousse-de-brigadeiro.html>