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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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