

MOUSSE DE CHOCOLATE E MARACUJÁ

INGREDIENTES

PARA O CHOCOLATE:

Para o chocolate: 2 caixas de leite condensado

1 xícara de chocolate em pó

2 colheres de sopa de amido de milho

2 medidas de leite (usar a caixa ou lata de leite condensado para medir)

PARA O MARACUJÁ:

Para o maracujá: 2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 medida de suco concentrado de maracujá (usar a caixa do creme de leite para medir)

grãos de maracujá e/ou chocolate granulado para enfeitar (opcional)

MODO DE PREPARO

PARA O CHOCOLATE:

Para o chocolate: dissolva o amido de milho no leite.

Em uma panela, leve ao fogo as 2 caixas de leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e o chocolate em pó, mexendo até engrossar.

É importante não parar de mexer, para não formarem bolas de amido e chocolate.

A quantidade de chocolate pode ser aumentada ou diminuída conforme o gosto de cada um, e não aconselho usar achocolatado em pó, pois o gosto fica completamente diferente.

Depois de engrossada a mistura, colocar em um refratário e deixar esfriar, de preferência na geladeira, até a segunda parte ficar pronta.

PARA O MARACUJÁ:

Para o maracujá: Bater no liquidificador, as 2 caixas de leite condensado, as 2 caixas de creme de leite e o suco concentrado de maracujá, até misturar bem.

A quantidade do suco também pode ser aumentada ou diminuída conforme o gosto de cada um.

Depois de terminado o maracujá, retirar o refratário com o chocolate da geladeira.

Colocar o maracujá por cima do chocolate, formando 2 camadas, uma de chocolate outra de maracujá.

Pode ser feito ao contrário, com o maracujá antes do chocolate, ou então intercalar as camadas quantas vezes quiser.

Decorar a última camada com os grãos de maracujá e/ou o chocolate granulado (opcional).

Deixar na geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29015-mousse-de-chocolate-e-maracuja.html>