

MARACUJÁ E CHOCOLATE PARA FIM DE ANO

INGREDIENTES

MARACUJÁ:

Maracujá: 1 envelope de suco de maracujá em pó

1 (lata ou caixa) de creme de leite

1 (lata ou caixa) de leite condensado

CHOCOLATE:

Chocolate: 1/2 (lata ou caixa) de leite condensado

2 colheres de sopa de manteiga

5 colheres de achocolatado ou chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MARACUJÁ:

Maracujá: No liquidificador, coloque o creme de leite e o leite condensado e bata por 3 minutos.

Na mistura, acrescente o suco de maracujá e bata por mais 3 minutos até ficar bem consistente.

Coloque em um recipiente e reserve na geladeira por 2 horas.

CHOCOLATE:

Chocolate: Num refratário de vidro fundo, que vai ao micro-ondas, coloque o leite condensado, a manteiga e o achocolatado e misture.

Leve ao micro-ondas por 2 minutos, retire e mexa bastante, talvez fique com aspecto poroso, quase que como queimado.

Ele tem que ficar com uma textura bem lisa e brilhante, raspe até o fundo com uma colher, até ver o fundo e pronto.

Ou você pode por no micro-ondas de pouco em pouco tempo e sempre mexendo até chegar no ponto desejado (esta receita serve para brigadeiro de colher).

Num refratário coloque o mousse de maracujá no fundo, e por cima o chocolate (frio).

Leve à geladeira por mais meia hora e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30536-maracuja-e-chocolate-para-fim-de-ano.html>