

SURPRESA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse:5 maracujás

1 lata de leite condensado

CHANTILLY:

Chantilly:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa bem cheia de emustab

FAROFA:

Farofa:400 g de bolacha maisena

2 barras de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Retire toda a polpa do maracujá e reserve.

No liquidificador misture com o leite condensado até formar uma mousse consistente.

CHANTILLY:

Chantilly:Usar o leite condensado gelado e bater na batedeira com o Emustab ate chegar na consistência de chantilly, reserve.

FAROFA:

Farofa:Triturar as bolachas e reservar.

Picar o chocolate e reservar.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma taça ou um copo de sua preferência e monte intercalando farofa, mousse, chocolate picado e chantilly, assim até que a última seja de mousse.

Decorar a gosto com suspiro ou morangos.