MOUSSE DE CARAMELO COM CACHAÇA

INGREDIENTES

400 g de açúcar

400 ml de leite

2 colheres de sopa de manteiga

300 g de creme de leite fresco

30 ml de cachaça branca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, o leite e a manteiga em fogo baixo.

Mexa um pouco até ferver.

Coloque o açúcar numa frigideira ou panela e faça o caramelo.

Adicione um pouco de sal no caramelo e mexa.

Depois que o leite começar a borbulhar, adicione na panela com o caramelo.

Aumente o fogo, mexendo e cozinhe por uns 5 minutos.

Coloque em um recipiente e deixe esfriar bem.

Pegue o creme de leite e bata até ficar com uma consistência (chantilly).

Coloque o creme de leite batido junto com o outro creme e mexa até ficar homogêneo.

Adicione a cachaça.

Despeje em potinhos ou em um refratário grande.

Deixe gelar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30812-mousse-de-caramelo-com-cachaca.html