

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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