

ESPUMA DE MARACUJÁ LIGHT ROYAL

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de suco Tang Maracujá

1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

ESPUMA:

Espuma: Prepare o pudim conforme as instruções da embalagem e reserve.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem e leve para gelar até atingir a consistência de clara.

Na batedeira bata a gelatina até espumar, junte o pudim e bata por mais 2 minutos.

Despeje em taças individuais e leve para gelar.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo até encorpar. Coloque pequenas porções sobre as taças e leve para gelar antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31558-espuma-de-maracuja-light-royal.html>