MOUSSE TOP SEM INDUSTRIALIZADOS

INGREDIENTES

CREME DE LEITE:

Creme de leite:300 ml de leite

1 colher de sopa maizena

2 colheres de margarina (sem sal)

LEITE CONDENSADO:

Leite condensado:1 xícara de leite em pó

1 xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de água bem quente

CALDA:

Calda:1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água

polpa de um maracujá grande

MOUSSE:

Mousse:1 pacote de gelatina sem sabor

1 pacote do suco de sua preferência

MODO DE PREPARO

LEITE CONDENSADO:

Leite condensado:Bater os ingredientes no liquidificador por 3 minutos, reserve e deixe descansar por 2 horas.

CREME DE LEITE:

Creme de leite:Levar ao fogo o leite e o amido de milho, mexendo até engrossar.

Continue mexendo por mais 1 minuto. Desligue deixe esfriar e leve a geladeira até gelar.

Depois de gelado bater no liquidificador com as duas colheres de margarina.

MOUSSE:

Mousse:Bata por 3 minutos o creme de leite com o leite condensado e mais 1 xícara de chá de suco concentrado da fruta que quiser (coloquei maracujá).

Adicione gelatina sem sabor (dissolva como manda o fabricante) Continue batendo por mais 1 minuto depois leve a geladeira e espere afirmar.

CALDA:

Calda:Coloque 1 xícara de açúcar, 1/2 de água e poupa de um maracujá grande numa panela e leve ao fogo baixo observando até se transformar em uma calda bem fina

Você pode fazer uma versão light, trocando os ingredientes, leite desnatado em toda receita, adoçante culinário forno e fogão pra quem não pode comer açúcar e margarina light! Fica ótimo!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31991-mousse-top-sem-industrializados.html