

MOUSSE DE SIMPLES DE RAPADURA

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 1 xícara de leite comum
- 5 gemas de ovos
- 2 colheres de amido de milho
- 500 gramas de chantilly
- 1 tablete de rapadura de 500 gramas
- canela para enfeitar
- 1 colher de mel

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado com o leite. Depois acrescente o amido de milho e, por último, as gemas. Antes de levar ao fogo, coloque em outra panela a água e a rapadura para preparar a calda. Leve tudo ao fogo. Mexa sem parar o creme e de vez em quando a calda de rapadura. Em 15 minutos, o creme fica pronto.

Cerca de cinco minutos depois, a calda de rapadura também fica pronta. Depois que esfriar, misture tudo. Forme uma base com o creme. Depois, jogue um pouco do chantilly. Faça outra camada. Deixe gelar por pelo menos três horas e sirva. para enfeitar use a canela em pó e mel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32440-mousse-de-simples-de-rapadura.html>