

MOUSSE DE MARACUJÁ NO COPINHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 maracujás (fruta e com semente)
- 1/2 barra de chocolate meio amargo 1/2 barra de chocolate ao leite
- copinho descartável pra café
- 1 colher de açúcar para a cobertura

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, creme de leite e maracujá no liquidificador (deixe meio maracujá pra fazer a cobertura).

Derreta os chocolates juntos e em seguida coloque dentro dos copinhos derramando-os nas laterais pra que se forme um copinho dentro. Deixe na geladeira até ele esfriar e secar por completo (se precisar faça 2 vezes pra que não fique muito fino o chocolate, porque na hora de desenformar fará toda a diferença).

Com os copinhos de chocolates ainda dentro dos descartáveis, coloque o mousse com colher um a um e leve a geladeira novamente.

Para a cobertura pegue o 1/2 maracujá e coloque com o açúcar e leve ao fogo até esquentar um pouco e ambos se misturar.

Coloque essa mistura em cima do mousse que ainda está no copo descartável.

Depois comece rasgando o copinho descartável devagar até que o chocolate se solte.

Para ficar ainda mais bonito pode usar bandejas de doces decorativas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32797-mousse-de-maracuja-no-copinho-de-chocolate.html>