

MOUSSE DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CHOCOLATE E CALDA

INGREDIENTES

MOUSSE :

Mousse :1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata do suco do maracujá concentrado (a mesma medida das latas anteriores)

COBERTURA :

Cobertura :1 barra de chocolate ao leite 150g

1 lata de creme de leite

CALDA :

Calda : Polpa de 2 maracujás

1 xícara de água

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da mousse no liquidificador e coloque no recipiente desejado (tacinhas ou terrinas), em seguida leve à geladeira.

Derreta a barra de chocolate em banho-maria. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite .

Retire a mousse da geladeira e coloque a cobertura .

Leve ao fogo os ingredientes da calda mexendo sempre , mexa de 15 á 20 minutos .

Pronto , agora só é acrescentar a calda na mousse e colocar pra gelar. Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35950-mousse-de-maracuja-com-cobertura-de-chocolate-e-calda.html>