

COBERTURA DE MOUSSE DE MARACUJÁ PARA CUPCAKES

INGREDIENTES

- 250 g de chocolate branco derretido
- 100 ml de creme de leite
- 1/2 pacotinho de suco de maracujá em pó (tang)
- 100 ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO

- Misture o chocolate branco e o creme de leite em uma tigela (ganache).
- Acrescente o suco de maracujá em pó.
- Após bater o chantilly, agregue-o à mistura e mexa delicadamente com um fouet até ficar homogêneo.
- Leve à geladeira por pelo menos 1 hora e 30 minutos.
- Utilize com o saco de confeitar e o bico de sua preferência sobre os cupcakes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37225-cobertura-de-mousse-de-maracuja-para-cupcakes.html>