

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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