

TAÇAS DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá:1 lata de leite condensado

1 gelatina sabor maracujá

300 ml de água fervente

1/2 pacote de refresco sabor maracujá (fresh)

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1/2 caixa de creme de leite

1 tablete de chocolate ao leite

CALDA:

Calda: 1 maracujá médio maduro

2 (colheres) sobremesa açúcar

MODO DE PREPARO

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá:Dissolva a gelatina na água fervente e mexa bem.

Deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador com o leite condensado e o refresco.

Coloque em taças individuais ou um refratário.

Leve à geladeira até firmar um pouco (30 minutos).

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Dissolva o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite.

Misture bem e coloque sobre o creme de maracujá.

CALDA:

Calda:Misture o açúcar com a polpa do maracujá, de preferência quando for derreter o chocolate, pois o maracujá vai soltar mais calda. Coloque sobre o chocolate e volte à geladeira até a hora de servir.