

ESPUMA DE MANGA

INGREDIENTES

- 2 mangas grandes sem fiapo
- 4 colheres de vinho branco ou suco de laranja
- 3/4 de xícara de creme de leite
- cravo-da-índia em pó
- casca de laranja cortada em tiras

MODO DE PREPARO

- Descasque as mangas e coloque -as no liquidificador.
- Junte o cravo-da-índia em pó e bata.
- Bata o creme de leite em chantilly e reserve 4 colheres.
- Coloque o chantilly no liquidificador e bata de novo.
- Coloque em uma tigela grande, ou um refratário.
- Leve à geladeira por 30 minutos.
- Coloque o chantilly reservado em um saco de confeiteiro e decore usando bico pitanga e a casca de laranja.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39899-espuma-de-manga.html>