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