

MOUSSE DE JACA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 2 e 1/2 xícaras de água

1 xícara de açúcar

2 xícaras de gomos de jaca

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gelatina sem sabor

CALDA:

Calda: 2 xícaras de suco de laranja

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Leve ao fogo 2 xícaras de água e 1 xícara de açúcar.

Quando começar a dar ponto de fio fino, jogue os gomos de jaca, mexa e deixe ferver cerca de 15 minutos, como se fosse geleia.

Deixe esfriar.

Coloque no liquidificador a polpa de jaca, o leite condensado, o creme de leite, a 1/2 xícara de água e a gelatina sem sabor dissolvida conforme embalagem.

Bata tudo bem e despeje em tigela de vidro,

Leve à geladeira por 6 horas.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo o suco de laranja e o açúcar, mexa bem e deixe ferver até reduzir e engrossar. Esfrie e coloque sobre a mousse.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41553-mousse-de-jaca.html>