

# SPUMONI DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite sem soro  
350 ml de suco concentrado de maracujá  
1/2 xícara de chá de água  
1/2 xícara de chá de açúcar  
2 colheres de sopa de amido de milho  
2 colheres de sopa de semente de maracujá  
500ml de creme de leite fresco e/ou preparo para bater chantilly  
2 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de chá de essência de baunilha  
100 g de chocolate meio amargo ralado  
1 pacote de bolacha de maizena

## MODO DE PREPARO

### CREME AMARELO DE MARACUJÁ:

Creme amarelo de maracujá:Misturar delicadamente o leite condensado, o creme de leite sem soro e 200 ml do suco concentrado de maracujá. Reservar.

### CALDA DE SEMENTE DE MARACUJÁ:

Calda de semente de maracujá:Em uma panela, misturar a água, o açúcar, 150 ml de suco concentrado de maracujá, a maizena e as sementes de maracujá. Levar ao fogo médio, sempre mexendo até engrossar. Reservar.

### CHANTILY:

Chantily:Bater o creme de leite fresco com uma colher de chá de essência de baunilha e duas colheres de sopa de açúcar até virar chantilly. (cerca de 5 minutos)

Montagem

Em uma compoteira ou bomboniere de vidro montar as camadas dos cremes na seguinte sequência, repetindo-as, se necessário: chantilly, bolachas de maizena, creme amarelo de maracujá, chocolate ralado.

Finalizar com a calda de semente de maracujá e enfeitar com pitangas de chantilly. Levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41700-spumoni-de-maracuja.html>