

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>