

MOUSSE DE MARACUJÁ COM GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 copo americano de suco concentrado de maracujá
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 barra de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Bata o suco de maracujá, o leite condensado e 1 creme de leite no liquidificador, reserve.

Derreta o chocolate no microondas, em potencia média (50), parando sempre para misturar.

Acrescente o creme de leite ao chocolate derretido e coloque numa travessa.

Leve ao congelador por 1 hora.

Despeje o mousse em cima do ganache já bem firme.

Volte para o congelador por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42860-mousse-de-maracuja-com-ganache-de-chocolate-branco.html>