

# MOUSSE DE MARACUJÁ COM SORVETE

## INGREDIENTES

3 latas de creme de leite (sem soro)

2 latas de leite condensado

2 maracujás com semente

Sorvete de creme

Chantilly a gosto

Papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Retire o soro do creme de leite para que o mousse fique com a consistência ideal, sem a necessidade de usar gelatina.

Bata o creme de leite sem soro, o leite condensado e os maracujás com semente num liquidificador por 1 minuto.

Despeje a mistura numa travessa de vidro e cubra com papel alumínio.

Leve à geladeira por 3 horas ou mais.

Decore com chantilly.

Para maior sabor, sirva com sorvete de creme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43108-mousse-de-maracuja-com-sorvete.html>