

SOBRIMESA DE MARACUJA COM CHANTILLY

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 gelatina de maracujá (dissolvida)
- 1/2 xícara de suco de maracujá (concentrado)
- polpa de um maracujá
- 1/2 xícara de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina dissolvida e o suco de maracujá concentrado.

Depois coloque numa taça e leve à geladeira até endurecer.

CALDA:

Calda: Em uma panela coloque a água, a polpa do maracujá (com semente) e o açúcar.

Deixe ferver até engrossar no ponto de melado.

Deixe esfriar.

Coloque a calda por cima de pois de fria e da mousse dura.

Decore com chantilly, leve à geladeira por mais dez minutos e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43856-sobrimesa-de-maracuja-com-chantilly.html>