

MOUSSE DA LUCY

INGREDIENTES

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o creme de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

1 pitada de sal

1 lata de creme de leite sem o soro

2 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel sem açúcar

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 copo americano de suco puro de maracujá (aproximadamente 2 maracujás de tamanho médio)

MODO DE PREPARO

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o creme de chocolate: Coloque dentro de uma panela o leite condensado, a margarina, o sal e o chocolate em pó e mexa em fogo brando até levantar fervura como se fosse fazer um brigadeiro, mas não deixe chegar em ponto de brigadeiro somente dissolva todos os ingredientes mexendo bem para deixar o creme lisinho.

Deixe esfriar por um tempo e acrescente o creme de leite, não acrescente o creme de leite com o brigadeiro quente.

Misture bem para que fique bem homogêneo e separe.

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: Bata os maracujás no liquidificador sem água de forma a retirar o sumo e coe com a ajuda de uma peneira, reserve o suco. Se der mais de meio copo não se preocupe pois o suco que sobrou pode ser usado para decorar o mousse.

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos, o suco, o leite condensado e o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, acrescente o mousse que deve estar firme se você tiver tirado o soro do creme de leite. Sobre o mousse, delicadamente, acrescente o creme de chocolate e coloque para gelar por cerca de 1 hora e meia.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43957-mousse-da-lucy.html>