MOUSSE DE CHOCOLATE COM COCO E MARACUJÁ

INGREDIENTES

PARA MOUSSE DE CHOCOLATE COM COCO:

Para mousse de chocolate com coco:1 litro de leite

2 pudins de chocolate com coco

1 leite condensado

1 colher de maisena

2 creme de leite

PARA MOUSSE DE MARACUJÁ:

Para mousse de maracujá:1 copo de água

2 leite condensado

2 creme de leite

1 suco de maracujá em pó

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 copo de açúcar

1/2 copo de água

1 maracujá

Chocolate em barra, ou bombom

MODO DE PREPARO

Leve o leite, o leite condensado, o pudim ao fogo.

Misture até chegar o ponto de creme.Deixe esfriar.Junte o creme de leite e bata com a batedeira até formar um creme homogêneo.

Leve ao liquidificador a água,o suco,o creme de leite e o leite condensado,por 3 minutos.

Leve o açúcar,a água e a polpa do maracujá ao fogo. Misturando sempre, após ferver permaneça mexendo por mais 3 minutos. Deixe esfriar.

Pique o chocolate.

Coloque os cremes em um refratário de sua preferência,decore com a calda e com os pedaços de chocolate. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44623-mousse-de-chocolate-com-coco-e-maracuja.html