

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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