

MOUSSE DE CUPUAÇU COM CALDA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 pacote de gelatina incolor sem sabor
350 g de polpa congelada de cupuaçu

CALDA:

Calda: 50 g de polpa congelada de cupuaçu
4 colheres de açúcar
4 colheres de licor cointreau
2 colheres de água

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a gelatina incolor. Derreta a gelatina incolor em cinco colheres de água e espere ficar morna, adicione-a à receita.

Distribua a mousse em copinhos.

CALDA:

Calda: Leve todos os ingredientes ao fogo médio, até dar ponto de calda.

Espere ficar morna, cubra a mousse e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45190-mousse-de-cupuacu-com-calda.html>