CHARLOTTE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:Polpa de 2 maracujás

½ xícara (chá) de água

½ xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Corte mais ou menos 2 dedos da ponta da bolacha (o suficiente para forrar a lateral de uma forma de aro removível) de 23 cm, com a parte cortada para baixo e o açúcar para fora.

Prepare a gelatina conforme a instrução da embalagem.

Bata no liquidificador com o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá.

Transfira para uma tigela e misture o chantilly.

Na forma coloque no fundo uma camada de bolacha molhada no suco de maracujá adoçado. Coloque o mousse e leve a geladeira por 3 horas.

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar levemente. Deixe esfriar e jogue por cima do mousse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45825-charlotte-de-maracuja.html