

MOUSSE TRUFADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

5 maracujás

2 latas de leite condensado

3 latas de creme de leite

250 g de chocolate (no mínimo, depende de cada um)

licor de cacau a gosto (opcional)

1/2 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata os maracujás no liquidificador.

Separar e misture a metade com 1 lata de leite condensado e 1 de creme de leite, coloque em um refratário.

Leve à geladeira.

Parta 200 g de chocolate e misture com 1 lata de creme de leite e licor (a gosto).

Leve ao micro-ondas por 1 minuto.

Depois de pronto mexa até ficar homogêneo.

Coloque em cima do mousse, e leve à geladeira de novo.

Faça a outra metade do mousse.

Complete em cima do chocolate.

Coloque de novo na geladeira.

Para a cobertura, leve ao fogo a 1/2 lata de leite condensado e mexa até ficar em ponto de brigadeiro.

Coloque 50g de chocolate raspado.

Por fim cubra todo o doce.

Deixe na geladeira por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47011-mousse-trufado-de-maracuja.html>