PUDIM DE MUSSE DE MARÁCUJÁ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 creme de leite

1 gelatina sem sabor

3 colheres de água

4 maracujás

3 colheres de açúcar para fazer a calda

4 colheres de água para fazer a calda

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o maracujá, depois peneire e reserve.

Bater no liquidificador o leite condensado, creme de leite e o maracujá.

Em seguida preparar a gelatinha com nas instruções da caixinha.

Depois de pronta misturar no restantes dos indredientes.

Bater bem até obter um creme liso e grosso.

Preparar a calda cm o maracujá, com açúcar e água em fogo médio, até obter uma calda consistente.

Colocar esta calda em uma forma de buraco, em seguida despejar a mousse por cima.

Deixar gelar por 4 horas na geladeira.

Para desenformar é só colocar a forma por alguns segundo no fogo, para que derreta a calda e solte o pudim da forma.

Fica bem cremosa e consistente uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47293-pudim-de-musse-de-maracuja.html