

MOUSSE DE ABACAXI COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 envelope de gelatina sem sabor
395 ml de suco de abacaxi concentrado

CALDA:

Calda: 1 xícara de chá e 1/2 de açúcar
1 xícara de chá de suco de laranja
Raspas de 1 laranja

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bater o leite condensado, o creme de leite e o suco de abacaxi, bem batido no liquidificador.
Desligue no liquidificador e prepare a gelatina sem sabor conforme ensina na embalagem.
Ligue o liquidificador novamente e despeje a gelatina sem parar de bater.
Coloque o mousse em um refratário e leve à geladeira até endurecer.

CALDA:

Calda: Derreta o açúcar em uma panela até formar um caramelo.
Adicione o suco de laranja e as raspas e deixe ferver até apurar e formar um ponto mais líquido do que o de fio.
Lembre-se sempre que toda calda endurece um pouco mais depois de fria.
Quando a mousse estiver firme e a calda estiver bem fria, jogue a calda por cima do mousse e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48521-mousse-de-abacaxi-com-calda-de-laranja.html>