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 açucar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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