

BOLO MOUSSE DE MARACUJÁ DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

200 g de creme de leite UHT

150 ml de suco concentrado de maracujá

100 g de chantilly industrializado batido

2 colheres de sobremesa de gelatina incolor hidratada em 50 ml de água fria e derretida conforme instruções da embalagem

CALDA:

Calda: 1 xícara de chá de polpa natural de maracujá

1 xícara de chá de água

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, misture o leite condensado com o creme de leite até ficar homogêneo. Junte o suco de maracujá e misture bem. Deixe descansar por 20 minutos, agregue os ingredientes restantes e reserve.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo vagarosamente até formar uma calda grossa e transparente. Utilize fria.

MONTAGEM:

Montagem: Fatie o bolo com mini aros ou disponha em uma forma refratária.

Disponha o recheio e deixe no freezer por quatro horas.

Cubra com a calda e desenforme.

Sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48973-bolo-mousse-de-maracuja-da-abima.html>