DELÍCIA DOS DEUSES (BACURI E DOCE DE LEITE)

INGREDIENTES

400 g chantilly

4 latas de leite condensado

4 atas de creme de leite

500 g de polpa de bacuri

2 colheres de açúcar

1/2 litro de água

3 colheres de chocolate em pó

12 g de gelatina sem sabor (prepare de acordo com o fabricante)

180 g de biscoitos de champagne

Cerejas para enfeitar

MODO DE PREPARO

PARA O CHANTILLY:

Para o chantilly:Bata 400 g de chantilly até atingir um ponto firme sem exagerar para não virar manteiga, reserve.

CREME DE BACURI:

Creme de bacuri:Bata no liquidificador 2 latas de leite condensado, 2 latas de creme de leite, 500 g de polpa de bacuri (separe os filhos da fruta).

CREME DE DOCE DE LEITE:

Creme de doce de leite:Também no liquidificador bata 2 latas de leite condensado cozidos na panela de pressão, 2 latas de creme de leite, 3 colheres de chocolate em pó e a gelatina pronta.

Leve ao freezer por alguns minutos para pegar consistência.

Ferva por alguns minutos os filhos da fruta com 1/2 litro de água e 2 colheres de açúcar (reserve para decorar) - escorra a água e use para molhar os biscoitos.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque no fundo de uma tigela metade do creme de bacuri, por cima coloque os biscoitos de champagne molhados com a água que foram fervidas os filhos do bacuri e por cima coloque metade do creme de doce de leite e o chantilly.

Repita todo esse processo e finalize com creme de doce de leite e chantilly e enfeite com os tais filhos do bacuri, cerejas e biscoitos de chocolate ou outro de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50942-delicia-dos-deuses-bacuri-e-doce-de-leite.html