

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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