MOUSSE DE CHOCOLATE COM CUPUAÇU

INGREDIENTES

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu:1 xícara e 1/2 (cha) de açucar

1 lata de creme de leite

300 g de polpa de cupuaçu

1 lata de leite condensado

2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor

2 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Em banho-maria derreta o chocolate, adicione as gemas e misture bem.

Junte o creme de leite e delicadamente incorpore as claras.

Leve à geladeira para espessar ligeiramente.

Distribua metade da musse de chocolate em copinhos.

Acrescente o creme de cupuaçu e finalize com o restante da mousse de chocolate.

Leve à geladeira por no minimo 4 horas.

Decore a gosto e sirva gelada.

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu:Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes, junte a gelatina já hidratada e derretida em banho-maria e misture bem, utilize.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56269-mousse-de-chocolate-com-cupuacu.html