MOUSSE DE MARACUJÁ DO NICOLA

INGREDIENTES

4 maracujás

1 dedo de água de um copo (americano)

2 leites condensado

3 creme de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque a polpa de 3 maracujás no liquidificador, junto do dedo de água; pulse 2 vezes de forma que não quebre os caroços

Após o suco feito e coado, adicione no liquidificador os leites condensados, 2 cremes de leite e o suco; deixe bater bem por 10 minutos

Passados os 10 minutos, adicione o outro creme de leite e bata por mais 2 minutos

Coloque na geladeira e deixe até ficar um pouco firme

Coloque em uma panela a polpa do maracujá restante, o amido de milho e o açúcar; mexa até engrossar

Deixe esfriar um pouco e caso fique grosso demais, adicione 2 dedos de água pra amolecer; mexa até encorporar na calda

Coloque a calda por cima da mousse e deixe na geladeira até firmar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9919-mousse-de-maracuja-do-nicola.html