

*Que tal
surpreender hoje?*



*Mousse de
Maracujá*

Mousse de Maracujá Tradição

• Ingredientes

- 200 ml de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor
(12 g) hidratada e derretida conforme as instruções da embalagem

Calda

- Polpa e sementes de 2 maracujás maduros
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de água

Mousse de Maracujá Tradição

- **Modo de preparo**

- Bata no liquidificador o suco de maracujá, o leite condensado e o creme de leite até obter um creme aerado. Incorpore a gelatina e bata por 1 a 2 minutos para misturar bem.

Calda

- Leve os ingredientes ao fogo e ferva por 2 a 3 minutos.
- Utilize fria.

Fonte: <https://anamariabraga.globo.com/receitas/musse-de-maracuja2>