

MOUSSE DE MARACUJÁ COM GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixa de suco concentrado de maracujá (a mesma medida da caixa de creme de leite)

Ganache: 2 barras de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá no liquidificador

Coloque em um recipiente e leve à geladeira

Derreta as duas barras de chocolate (picadas) em banho

Adicione o creme de leite e misture

Coloque a ganache sobre o mousse, sem misturar

Leve à geladeira por cerca de uma hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12002-mousse-de-maracuja-com-ganache-de-chocolate.html>