

BOMBOM DE TRAVESSA COM MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 copo (americano) de suco concentrado de maracujá

1 lata de leite condensado

4 caixinhas de creme de leite

200 g de chocolate ao leite

1 maracujá médio

4 colheres (sopa) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata as 2 caixas de creme de leite, o leite condensado e o suco concentrado

Em seguida, coloque em uma travessa e leve à geladeira por 3 horas para dar consistência

Derreta o chocolate no micro

Coloque a mistura de chocolate por cima da mousse e leve à geladeira por mais 3 horas para dar consistência

Em um recipiente, misture a polpa do maracujá com a semente, a água e o açúcar

Em seguida, leve ao fogo baixo até ferver

Assim que começar a ferver, mexa até a coloração ficar bem amarelada

Reserve até esfriar

Despeje a calda por cima do chocolate e leve à geladeira por mais 2 horas

Sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12847-bombom-de-travessa-com-mousse-de-maracuja.html>