

MOUSE DE CUPUAÇU COM GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

250 ml de polpa de cupuaçu

1 sachê de chantilly

100ml de leite

COBERTURA: 200g de chocolate de sua preferência

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, creme de leite e a polpa

Depois, coloque na geladeira e vá preparado o chantilly como manda a embalagem

Misture com delicadeza o chantilly com o creme de cupuaçu

Passa a mistura para um refratário e leve ao congelador

Derreta o chocolate no microondas, acrescente o creme de leite e misture bem

Pegue o refratário com o mouse e coloque devagar o ganache por cima

O mousse deve estar consistente para o chocolate não se misturar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5658-mouse-de-cupuacu-com-ganache-de-chocolate.html>