

Receitas



Mousse de Camp Maracujá;

Mousse de Camp maracujá com chocolate forneável

Ingredientes

Mousse de maracujá:

- 01 lata de leite condensado
- 01 lata de creme de leite sem o soro
- 01 pct da camp maracujá 25g

Creme de chocolate:

- 300 gr de chocolate forneável camp
- 01 lata de creme de leite sem soro
- Raspas de chocolate ao leite camp para decorar

Modo de preparo

Mousse de maracujá:

1. Bata tudo no liquidificador e reserve

Creme de chocolate:

1. Misturar o chocolate forneável com o creme de leite levemente até obter uma mistura homogênea.

Montagem

1. Despeje a mousse de maracujá numa travessa e leve à geladeira por alguns minutos até ficar mais firme;
2. Despeje por cima o creme de chocolate;
3. Decorar com raspas de chocolate ao leite (camp) e semente de maracujá.

Decore com sementes de maracujá e raspas de chocolate