

MOUSSE DE PEQUI

INGREDIENTES

18 caroços de pequi

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o pequi em água e sal por 30 minutos ou até que ele fique quase se “desfazendo” na água fervente para facilitar a extração da polpa no caroço

Depois, com uma faca, raspe com cuidado o caroço do fruto, até ter removido toda a polpa, em seguida bata no liquidificador por 5 minutos com o creme de leite e leite condensado

Reserve em um recipiente, espere esfriar e levar à geladeira

Imagens

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6490-mousse-de-pequi.html>