

MOUSSE DIFERENTE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem sabor

2 claras

1 pote (200 g) de iogurte natural

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de suco de maracujá

açúcar

MODO DE PREPARO

Numa panelinha, dissolva a gelatina em 1/2 xícara de água fria e deixe descansar por 5 minutos

Enquanto isso, bata as claras em neve firme e reserve

Leve a panelinha ao fogo e quando ferver despeje no liquidificador

Junte o iogurte, o leite, o suco de maracujá e açúcar a gosto

Bata por 2 minutos

Misture delicadamente as claras em neve

Passa para uma forma para pudim molhada

Leve à geladeira por 4 horas

Para servir, desenforme

Se quiser, decore com polpa de maracujá com as sementes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8837-mousse-diferente-de-maracuja.html>