

MOUSSE DE MARACUJÁ COM COBERTURA DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de suco concentrado de maracujá (mesma medida)
- 1 xícara de água
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- Cobertura: 1 xícara de creme de avelã
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Dissolva a gelatina em água quente (medida da xícara)
- Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e a gelatina dissolvida
- Despejar a mistura em uma travessa
- Levar à geladeira por 1 hora
- Derreter o creme de avelã em banho
- Com o fogo desligado, acrescente o creme de leite
- Despeje a cobertura sobre a mousse

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9174-mousse-de-maracuja-com-cobertura-de-creme-de-avela.html>