

*Que tal  
surpreender hoje?*



*Mousse de  
Maracujá*

# Mousse de Maracujá Tradição

---

## • Ingredientes

- 200 ml de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor  
(12 g) hidratada e derretida conforme as instruções da embalagem

## Calda

- Polpa e sementes de 2 maracujás maduros
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de água

# *Mousse de Maracujá Tradição*

---

- **Modo de preparo**

- Bata no liquidificador o suco de maracujá, o leite condensado e o creme de leite até obter um creme aerado. Incorpore a gelatina e bata por 1 a 2 minutos para misturar bem.

## **Calda**

- Leve os ingredientes ao fogo e ferva por 2 a 3 minutos.
- Utilize fria.

Fonte: <https://anamariabraga.globo.com/receitas/musse-de-maracuja2>