



# Mousse de romã e caramelo com folhados crocantes



**Categoria**  
Receitas de Natal



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
"



**Com quem?**  
Com a família



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

- 200ml de natas
- 1 lata pequena de leite condensado
- 1 embalagem de massa folhada
- 25g de açúcar
- 2 romãs
- 50g de chocolate negro
- Q.b. de flor de sal

## Modo de preparação

1

Comece por cortar a massa folhada em tiras, polvilhando-as com açúcar e um fio de Azeite Novo.

2

Leve-as ao forno a 200°C, até os palitos de massa estarem dourados.

3

Bata as natas, junte o leite condensado e reserve.

4

Retire a casca à romã, triture metade e envolva no preparado anterior, colocando de seguida o preparado no frio.

5

Aqueça açúcar numa frigideira e deixa caramelizar levemente. Uma vez em ponto de caramelo, forme os crocantes sobre uma folha de papel vegetal. Polvilhe com a flor de sal.

6

Raspe a tablete de chocolate negro com a ajuda de uma faca, para formar lascas.

7

Já fria, coloque a mousse numa taça, adicione por cima a restante romã, as raspas de chocolate negro e sirva com os crocantes de caramelo.

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra Premium

## Veja também

---

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

*Brownie de Chocolate*

---

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Fácil](#)

*Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

*Tarte de limão*

---

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

*Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

*Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide