



Mousse de romã e caramelo com folhados crocantes



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 200ml de creme de leite
- 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 preparo

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 o creme de leite, 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 o 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 de Oliva Extra Virgem 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide