



## Mousse de maracujá com crumble de azeite



Doces e Sobremesas

Tempo de preparação Demorado



Custo Económico

Com quem? Com amigos

№ de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



500ml de Gallo Azeite Virgem Extra

- · Mousse de maracujá:
- 300ml de polpa ou sumo de maracujá (sem sementes)
- 1 lata de leite condensado
- 200ml de natas
- · Crumble de azeite:
- 0,5 chávena de açúcar amarelo
- 1 chávena de farinha de amêndoa
- 1 colher de café de canela
- 4 maracujás grandes

## Modo de preparação

1

Para a mousse de maracujá bata as natas numa batedeira e vá adicionando em fio o sumo de maracujá e o leite condensado.

2

Para o crumble de azeite pré aqueça o forno a 180ºC. Misture todos os ingredientes e espalhe o crumble sobre um tabuleiro de forno. Leve ao forno cerca de 10-12 minutos e mexa a meio.

3

Coloque 1-2 colheres de sopa de crumble de azeite em várias tacinhas e por cima a mousse de maracujá. Leve ao frigorífico durante três horas.

4

No momento de servir cubra a mousse com mais crumble de azeite e maracujá fresco.

## Produtos utilizados



Virgem Extra Azeite Virgem Extra

Ĝ Doces e Sobremesas ② Médio ■ Fácil
Brownie de Chocolate
♣ Doces e Sobremesas ② Demorado • Fácil
Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico
\$\top Doces e Sobremesas ♥ Demorado ♥ Médio
Tarte de limão
⊕ Doces e Sobremesas ② Demorado    Médio
Coroa de pavlova com frutos vermelhos
Ĝ 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