



Mousse de maracuyá



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clásico

- Para la mousse de maracuyá:
- 300ml de zumo de maracuyá sin semillas
- 1 lata de leche condensada
- 200ml de crema de leche
- Para el crumble de aceite:
- 0,5 taza de azúcar moreno
- 1 taza de harina de almendra
- 1 cucharadita de canela
- 4 maracuyás grandes

Modo de preparación

1

Para la mousse de maracuyá, bata la nata (crema de leche) en una batidora y vaya agregando lentamente el jugo de maracuyá y la leche condensada.

2

Para el crumble de aceite, precaliente el horno a 180°C. Mezcle todos los ingredientes y esparza el crumble sobre una bandeja para horno. Lleve al horno durante aproximadamente 10-12 minutos y mezcle a la mitad del tiempo.

3

Coloque 1-2 cucharadas de crumble de aceite en varias tazas y luego agregue la mousse de maracuyá. Refrigere durante tres horas.

4

Al momento de servir, cubra la mousse con más crumble de aceite y maracuyá fresco.

Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide