



RECETAS BRASILEÑAS



Quindim

Ingredientes

- 4 huevos
- 2 yemas
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 lata leche condensada
- Coco rallado
- 1 bote de leche de coco



Preparación

1. Batir los 2 huevos y las 4 yemas con las 4 cucharadas de azúcar.
2. Acaramelar un molde.
3. En un bowl colocar el coco rallado junto a la leche de coco para que se hidrate.
4. Agregarle una lata de leche condensada y los huevos batidos.
5. Pasar todo al molde.
6. Cocinar en un molde a baño María unos 40 minutos. Y listo!

Mousse de Maracuyá o Fruta de la pasión

Ingredientes:

- 2 o 3 piezas de maracuyá o fruta de la pasión
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de jugo de maracuyá (fresco o congelado)
- 1 lata de crema de leche
- 6 huevos
- 2 hojas de gelatina sin sabor
- 1 cucharada (sopera) de zumo de limón



Receta para hacer el Mousse:

1. Con un poco de agua caliente, diluir la gelatina y reservar.
2. En un vaso de batidora, mezclar el jugo de maracuyá, la leche condensada, el zumo de limón, la crema de leche (sin suero), y la gelatina. Batir.
3. Separar las claras de las yemas y batirlas a punto de nieve.
4. Mezclar las claras a la mezcla de la batidora y remover con mucho cuidado para que no se baje.
5. Depositar la mezcla en un molde grande para el mousse o en porciones individuales como queramos. Llevarlos a la nevera para que se cuaje.
6. A la hora de servir, acompañar el mousse con la pulpa fresca de maracuyá y algo de cereales.