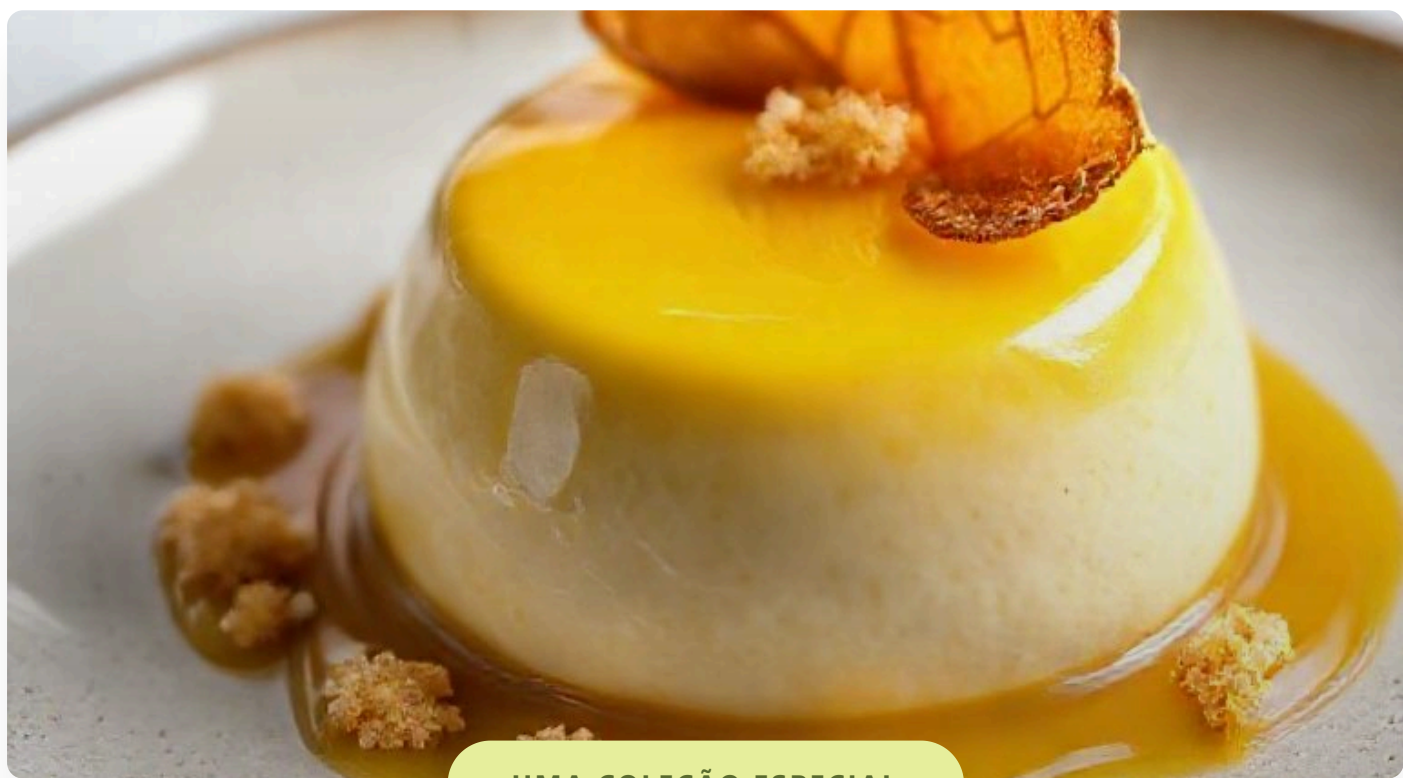


Vamos de receitas

Sobremesas e Doces



UMA COLEÇÃO ESPECIAL

REALIZAT

Introdução

Seja bem-vindo(a) ao seu novo guia de receitas! Nós, da Realizart, estamos entusiasmados em compartilhar esta coleção especial de pratos deliciosos e práticos. Este E-book é dedicado a Sobremesas e Doces, trazendo 1 opções que prometem surpreender seu paladar.

Preparamos cada receita com carinho e pensamos em cada detalhe, desde o tempo de preparo até as dicas extras. Desejamos que cada página seja uma inspiração para novas experiências na sua cozinha. Bom apetite!

Com carinho, a equipe Realizart.

Índice

1. Mousse de Maracujá com Crocante de Castanha	Pág. 1
--	--------

Mousse de Maracujá com Crocante de Castanha

Tempo de preparo: 20 minutos + 2 horas de refrigeração

Rendimento: 6 porções individuais

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa (200 ml) de creme de leite
- ½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 envelope (10g) de gelatina sem sabor
- 2 colheres (sopa) de água fria
- ½ xícara (chá) de castanhas de caju picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo:

1. Hidrate a gelatina na água fria e, após 5 minutos, dissolva-a em 2 colheres (sopa) de água quente. Reserve.
2. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e a gelatina dissolvida até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mousse em taças individuais ou em um recipiente grande e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.



4. Enquanto a mousse esfria, prepare o crocante: em uma frigideira seca, toste as castanhas de caju por 2-3 minutos, mexendo sempre.
5. Adicione o açúcar mascavo e a pitada de sal às castanhas e continue mexendo até caramelizar levemente. Transfira para um prato e deixe esfriar; depois triture grosseiramente.
6. Antes de servir, salpique o crocante sobre a mousse e decore com folhas de hortelã, se desejar.

Dicas extras: Para um toque ainda mais ácido, substitua metade do suco de maracujá concentrado por suco natural. Se preferir uma textura ainda mais cremosa, bata a mousse por menos tempo, evitando que o ar se incorpore demais.