Mousse de maracujá sem açúcar

Ingredients

1 xícara de chá de leite em pó

1/2 xícara de chá de água morna

2 potes de iogurte natural (170 gramas cada)

4 colheres de sopa de xilitol

Suco de 2 maracujás

Polpa de 1 maracujá

Preparo

Reúna todos os ingredientes da mousse de maracujá sem açúcar;

Para a mousse, em um liquidificador, bata o leite em pó e a água até ficar homogêneo;

Em seguida, adicione o iogurte, 3 colheres de sopa de xilitol e o suco dos maracujás. Bata tudo muito bem;

Depois, despeje a mousse em uma travessa. Reserve na geladeira;

Para a calda, em uma panela, coloque a polpa do maracujá e 1 colher de sopa de xilitol. Leve ao fogo e deixe até a calda encorpar;

Assim que estiver pronta, retire do fogo e deixe amornar um pouco;

Depois, despeje a calda sobre a mousse;

Leve à geladeira e deixe gelar por, pelo menos, 2 horas ou até firmar a mousse;

Agora é só servir. Bom apetite!