

Mouse de maracujá

ingredientes

1 colher (chá) de
gelatina em pó sem
sabor

1 lata ou caixinha de
leite condensado (395g)

1 lata ou xicara de
creme de leite

1 xícara (chá) de suco de
palha italiana
maracujá concentrado
ingredientes

1 lata de leite
Modo de preparo

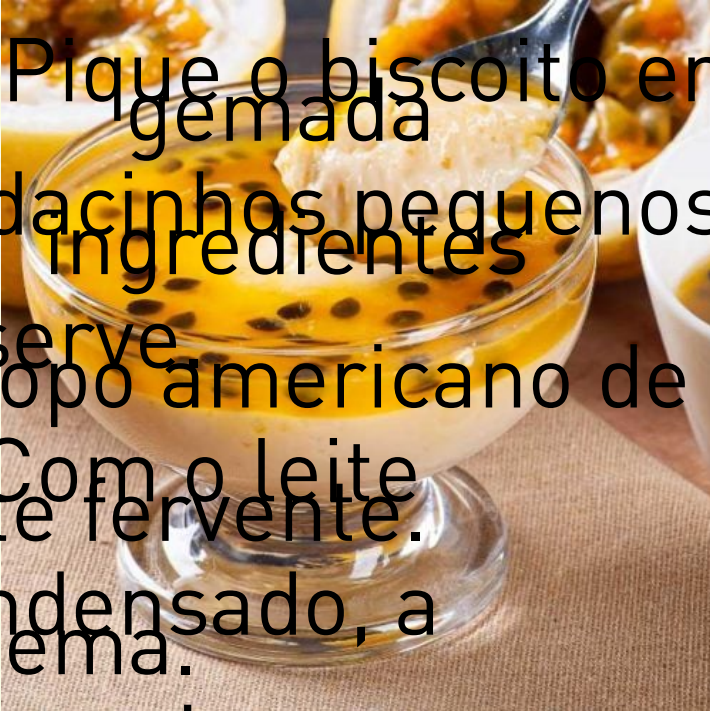
1 Em um recipiente
condensado

8 refratário, dissolva a
8 colheres (sopa) de
gelatina na água
chocolate em pó

1/2 fria 2. Leve ao
1/2 colher (sopa) de
microondas, por 30
margarina

1 pacote de biscoito
segundos para
dissolver. Reserve
maizena

modo de preparo



1. Pique o biscoito em pedacinhos pequenos e reserve

2. Com o leite condensado, a gema,

margarina e o chocolate em pó, faça um brigadeiro.

Canela a gosto

3. Assim que o modo de preparo do brigadeiro começar a ferver, bata a gema com o açúcar

paçeta, moisteriecode

(3 porções) limão 3 limões açúcar

1 colher (sopa) de açúcar leite condensado

2 doses de leite condensado água

2 copos de água, 300 ml gelo picado Gelo picado

Modo de preparo: 3 Min 1 Corte o limão, tire a parte

branca e corte ao meio de novo.

ferverendo, fogvilhe com

2 Coloque no liquidificador juntamente com o açúcar, e o leite condensado.

4 Bata e abra de

4 Bata tudo por uns 10 ou 15 segundos.

5 Corte e sirva



5. Abra a massa,

batendo com a palma

das mãos.

6. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

