Mousse de romã e caramelo com folhados crocantes

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 200ml de creme de leite
- 1 lata pequena de leite condensado
- 1 embalagem de massa folhada
- 25g de açúcar
- 2 romãs
- 50g de chocolate negro
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparo

1. Comece por cortar a massa folhada em tiras, polvilhando-as com açúcar e um fio de Azeite Novo.
2. Leve-as ao forno a 200ºC, até os palitos de massa estarem dourados.
3. Bata o creme de leite, junte o leite condensado e reserve.
4. Retire a casca à romã, triture metade e envolva no preparado anterior, colocando de seguida o preparado no frio.
5. Aqueça o açúcar numa frigideira e deixa caramelizar levemente. Uma vez em ponto de caramelo, forme os crocantes sobre uma folha de papel vegetal. Polvillhe com a flor de sal.
6. Raspe a tablete de chocolate negro com a ajuda de uma faca, para formar lascas.
7. Já fria, coloque a mousse numa taça, adicione por cima a restante romã, as raspas de chocolate negro e sirva com os crocantes de caramelo.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Panna cotta de basílico com manga

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide