



Mousse de maracujá com crumble de azeite



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



500ml de Gallo Azeite Virgem Extra

- **Mousse de maracujá:**
- 300ml de polpa ou sumo de maracujá (sem sementes)
- 1 lata de leite condensado
- 200ml de natas
- **Crumble de azeite:**
- 0,5 chávena de açúcar amarelo
- 1 chávena de farinha de amêndoa
- 1 colher de café de canela
- 4 maracujás grandes

Modo de preparação

1

Para a mousse de maracujá bata as natas numa batedeira e vá adicionando em fio o sumo de maracujá e o leite condensado.

2

Para o crumble de azeite pré aqueça o forno a 180°C. Misture todos os ingredientes e espalhe o crumble sobre um tabuleiro de forno. Leve ao forno cerca de 10-12 minutos e mexa a meio.

3

Coloque 1-2 colheres de sopa de crumble de azeite em várias tacinhas e por cima a mousse de maracujá. Leve ao frigorífico durante três horas.

4

No momento de servir cubra a mousse com mais crumble de azeite e maracujá fresco.

Produtos utilizados



Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide