

# MOUSSE "FIM DE VERÃO"!



## CONFEÇÃO

2. Primeiro desfazer as bolachas na CiCi com 2 ou 3 toques de turbo e reservar.
3. Misturar e bater os restantes ingredientes, na CiCi a uma velocidade 10 até ligar tudo bem, distribuir pelos copinhos e guardar no frigorífico. Quando for servir, colocar as bolachas trituradas por cima
4. e para finalizar cortar os ovos de chocolate ao meio e ...voilà!

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- 4 MARACUJÁS (POLPA)
- 2 IOGURTES GREGOS AÇUCARADOS
- 4 COLHERES DE SOBREMESA DE QUEIJO CREME
- 1 LIMÃO (SUMO E RASPA)
- 4 BOLACHAS DE CACAU
- 2 BOLACHAS DE AVEIA (COM PEPITAS DE CHOCOLATE)
- PARA DECORAÇÃO: 3 MINI OVINHOS DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CREME DE LEITE