Sobremesas

MOUSSE DE LARANJA

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 6 OVOS MÉDIOS
- 280 GR DE AÇÚCAR
- 50 GR FARINHA MAIZENA
- 1 LT DE LEITE (USEI SEM LACTOSE)
- 325 ML DE SUMO DE LARANJA
- RASPA DE 1 LARANJA

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça, os ovos e o açúcar. Selecionar a V. 6, 2 minutos.
2. Entretanto, misturar numa chávena a farinha maizena com um pouco de leite e juntar ao preparado anterior.
3. Adicionar o restante leite, o sumo e a raspa da laranja. Selecionar o programa das sobremesas "dessert", na V. 5, 15 minutos, 90°.
4. Deitar o preparado em taças e servir bem frio, decorado com raspas de laranja.
5. Nota: não usar nesta receita a tampinha de vapor.