

# MOUSSE DE 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.

## 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