Doces e Compotas

CREME/MOUSSE DE CASTANHA E LIMÃO

Blogger Oficial
Fácil
20 Min.
2-3 Doses

INGREDIENTES

- 400 G DE PURÉ DE CASTANHAS, PREVIAMENTE COZIDA
- 120 ML DE ÁGUA
- 200 G DE AÇÚCAR AMARELO
- RASPA DE UM LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da Companionxl, com a lâmina de triturar/amassar, os 120 ml água e o açúcar amarelo.
2. Programar a Velocidade 2 a 120ºC por 5 minutos. Juntar o puré de castanhas e a raspa de limão e programar a Velocidade 4 a 100ºC por 15 minutos. Distribua o creme por frascos.
3. Deu para encher 3 frascos pequenos.
4. Dica: este creme dá para barrar e rechear bolachas, tortas e bolos, por exemplo.