

MOUSSE DE MANGA



CONFEÇÃO

1. Mousse de Manga

3. Na taça da cc com acessório batedor colocar 2 pacotes de natas 35% gordura frias, começar com vel 3 e ir aumentando até velocidade 7 cerca de 2/3 min em cada velocidade sem a tampinha do vapor.

4. adicionar 1 lata de leite condensado pequena e continuar a bater vel 6 1 min

5. Juntar ao preparado 1 lata grande de polpa de manga e 1 Saqueta de cuajada.

6. Levar ao frio pelo menos 2/3 horas antes de servir

INGREDIENTES

- 2 PACOTES DE NATAS 35% GORDURA FRIAS,
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO PEQUENA
- 1 LATA GRANDE DE POLPA DE MANGA
- 1 SAQUETA DE CUAJADA.