MOUSSE DE MARACUJÁ LOW CARB

INGREDIENTES

250 ml de creme de leite fresco bem gelado

2 maracujás (suco)

150 ml de água

2 colheres (sopa) de xylitol

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite fresco gelado e as duas colheres (sopa) de xylitol no liquidificador

Bata por cerca de 5 minutos no modo pulsar no liquidificador, até dar o ponto de chantili (bem cremoso)

Adicione o suco dos dois maracujás ao creme no liquidificador e bata por mais 2 minutos no modo pulsar, até ficar novamente cremoso

Coloque no freezer por aproximadamente de 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11796-mousse-de-maracuja-low-carb.html