

mousse de maracujá

ingredientes

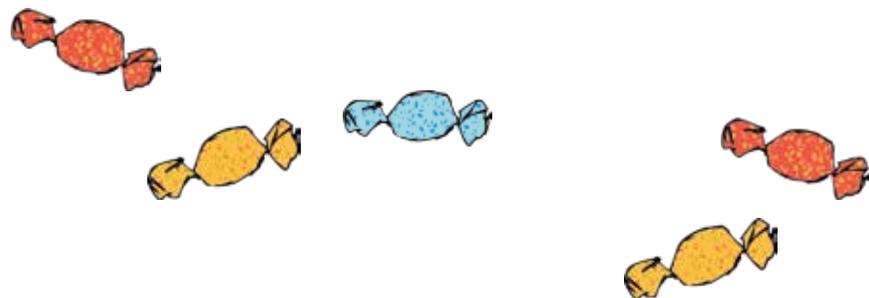
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de suco de maracujá (medida pela lata de leite condensado)
- 1 lata de creme de leite sem soro

modo de preparo

Em um liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado e o suco concentrado de maracujá. Em uma tigela, despeje a mistura e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.

Para fazer a calda, você só precisa misturar 1 xícara de polpa de maracujá em ½ xícara de açúcar. Leve à uma panela, em fogo baixo, mexa bem e deixe ferver. Mexa mais um pouco até ficar em ponto de calda. Depois, é só levar à geladeira junto com a mousse.

preparo: 10 min | rendimento: até 6 porções | nível: fácil



suspiros caseiros

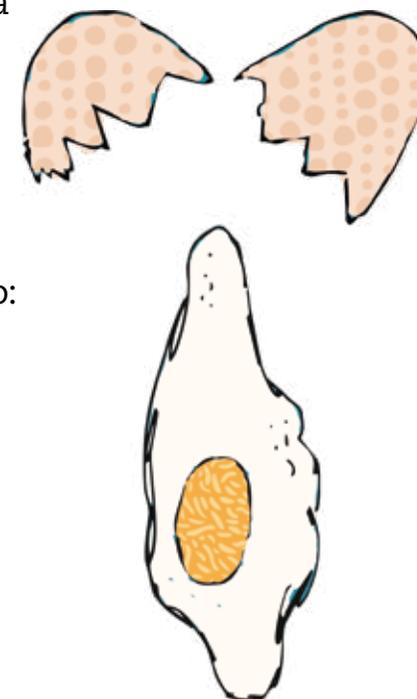
ingredientes

- 2 claras
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- Raspas de limão ou laranja (opcional)

modo de preparo

Na batedeira, bata as claras por 8 minutos. Ainda batendo, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até ficar brilhante e firme. Nesse momento, se desejar, acrescente raspas de limão ou laranja. Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga e, em assadeira forrada com papel-manteiga, modele pequenos montinhos, puxando na ponta para ficar com biquinho. Leve ao forno médio-baixo (160°) por cerca de 15 minutos ou até secar e dourar levemente por baixo.

preparo: 35 min | rendimento: até 20 unidades | nível: fácil



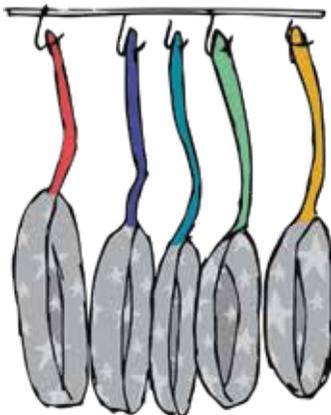
pavê de paçoca

ingredientes

200g de manteiga sem sal gelada
1 xícara (chá) de açúcar
2 latas de creme de leite sem soro
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de paçoca (ou amendoim moído)
1 pacote de biscoito de maisena

modo de preparo

Bata na batedeira o açúcar e a manteiga até formar um creme branco. Junte o creme de leite, a essência de baunilha, a paçoca e misture com uma espátula. Em um recipiente único ou em potes individuais (6 a 8 dependendo do tamanho), intercale creme e biscoito de maisena, começando e terminando com o creme. Leve para gelar. Na hora de servir, polvilhe com paçoca ou amendoim torrado moído. Se quiser, pode acrescentar um pouco de doce de leite entre as camadas!



brownie caseiro

ingredientes

2 ovos
1 e ¼ xícara de açúcar cristal (ajuda a dar a casquinha crocante)
½ de manteiga (100g) em temperatura ambiente
1 pitada de sal
¾ de xícara de farinha de trigo
3 colheres de sopa de cacau ou chocolate em pó
150g de paçoquinha cremosa

modo de preparo

Bata bem os ovos com o açúcar (na batedeira ou no fouet mesmo). Acrescente a manteiga e o sal e bata novamente. Peneire a farinha, o cacau em pó e misture tudo. Despeje a massa numa assadeira pequena, untada com manteiga. Leve ao forno pré-aquecido em 200° por mais ou menos 20 minutos ou até que a superfície esteja sequinha. Retire do forno e espere esfriar.

dica: Cortar em quadradinhos pequenos, colocar palitinhos e molhar no brigadeiro, doce de leite ou paçoquita cremosa. Uma delícia!

