



RECEITAS DA FIA

Mousse de Açaí

www.receitasdafia.com/receitas/mousse-de-acai

Hoje a receita é rica em vitaminas, delicioso e super fácil de preparar, difícil quem não gosta de açaí e em forma de mousse então, não vai sobrar nada. Bora fazer?

Mousse de Açaí

 120 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 litro de [açaí](#)
- 2 pacotes de [gelatina sem sabor](#)
- 2 latas de [creme de leite](#)
- 2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- 1 pitada de sal
- 2 1/2 xícaras (chá) de [farinha de tapioca](#)
- Raspas de chocolate para decorar a gosto

Modo de Preparo

1. Dissolva a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.
2. No liquidificador, bata o açaí, a gelatina, o creme de leite, o açúcar e o sal.
3. Junte a farinha de tapioca e mexa.
4. Despeje em uma forma e leve à geladeira por 3 horas, até endurecer.
5. Decore com as raspas de chocolate e sirva.

www.receitasdafia.com