



Mousse de romã e caramelo com folhados crocantes



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 200ml de natas
- 1 lata pequena de leite condensado
- 1 embalagem de massa folhada
- 25g de açúcar
- 2 romãs
- 50g de chocolate negro
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparação

1

Comece por cortar a massa folhada em tiras, polvilhando-as com açúcar e um fio de Azeite Novo.

2

Leve-as ao forno a 200°C, até os palitos de massa estarem dourados.

3

Bata as natas, junte o leite condensado e reserve.

4

Retire a casca à romã, triture metade e envolva no preparado anterior, colocando de seguida o preparado no frio.

5

Aqueça açúcar numa frigideira e deixa caramelizar levemente. Uma vez em ponto de caramelo, forme os crocantes sobre uma folha de papel vegetal. Polvilhe com a flor de sal.

6

Raspe a tablete de chocolate negro com a ajuda de uma faca, para formar lascas.

7

Já fria, coloque a mousse numa taça, adicione por cima a restante romã, as raspas de chocolate negro e sirva com os crocantes de caramelo.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Bolo de casca de banana

[Doces e Sobremesas](#) [Rápido](#) [Fácil](#)

Crocantes de Natal 'num minuto'

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Chef](#)

Profiteroles com molho de chocolate picante

[Doces e Sobremesas](#) [Rápido](#) [Fácil](#)

Pipocas caseiras com mel e azeite

[Doces e Sobremesas](#) [Rápido](#) [Fácil](#)

Brigadeiros de chocolate



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide