



**Swift**

## MOUSSE DE AÇAÍ

 Nível  
Iniciante

 Rendimento  
4 porções

 Tempo de preparo  
20 minutos

 Ocasião  
Fim de Ano

 Modo de preparo  
Fogão

### INGREDIENTES

- 500 g de Açaí Swift
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

- ½ xícara (chá) de leite
- 1 sachê de gelatina incolor e sem sabor
- morangos para decorar

### MODO DE PREPARO

**1.** Leve ao fogo 250 g de açaí e o açúcar. Cozinhe em fogo brando até reduzir e obter uma calda. Reserve.

**2.** Bata no liquidificador o restante de açaí, o creme de leite, o leite condensado, o leite e a gelatina hidratada e dissolvida conforme instruções da embalagem.

**4.** Em taças individuais, distribua um pouco de calda, a mousse e cubra com o restante da calda. Leve à geladeira por 1 hora ou até adquirir consistência.

**5.** Decore com morangos

### PRODUTOS UTILIZADOS



Açaí Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
**WWW.SWIFT.COM.BR**