

# Receita de Salada de Frutas Cremosa

## Ingredientes

Para essa **receita de salada de frutas**, você vai precisar dos seguintes ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 2 maracujás
- ½ limão (suco)
- 200g de uva sem sementes
- 1 maçã (picada)
- 200g de morango (fatiado)
- 2 mangas (cortadas em cubos)
- 2 bananas (fatiadas)
- 1 e meia laranjas (suco)

## Modo de Preparo

1. **Prepare as frutas:** Comece lavando bem todas as frutas. Corte as uvas ao meio, fatie os morangos, pique a maçã em pedaços pequenos, corte as mangas em cubos e fatie as bananas. Reserve.
2. **Faça o creme:** Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e o suco de ½ limão. O limão ajuda a equilibrar a doçura e traz um toque ácido que vai muito bem com as frutas.
3. **Adicione o maracujá:** Abra os maracujás e adicione a polpa ao creme. Misture bem para distribuir o sabor.
4. **Misture as frutas:** Agora, é hora de juntar as frutas cortadas ao creme. Mexa delicadamente para não amassar as frutas, garantindo que todas fiquem bem envolvidas com o creme.
5. **Finalize com suco de laranja:** Para deixar a salada mais refrescante, adicione o suco de uma laranja e meia. Isso vai trazer ainda mais frescor à receita.
6. **Resfrie:** Leve a salada de frutas à geladeira por, pelo menos, 1 hora antes de servir. Ela fica ainda melhor geladinha!

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)