PAVÊ DE CHOCOLATE E MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maisena sabor chocolate

Cobertura:200 g de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite

Creme de chocolate:2 gemas de ovo

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral (a medida da lata de leite condensado)

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Creme de maracujá:4 maracujás tamanho médio

2 caixas de creme de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Peneire a gema do ovo (para que não fique com gosto)

Coloque o ovo e os demais ingredientes em uma panela, em fogo médio, e mexa sem parar até obter uma mistura homogênea

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata

Derreta o chocolate (ou no microondas, ou em banho

Leve ao fogo e misture o creme de leite

Em um refratório grande, vá intercalando camadas de biscoito, creme de chocolate, biscoito e creme de maracujá

Por fim, despeje cuidadosamente a cobertura do chocolate derretido

Leve à geladeira por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12735-pave-de-chocolate-e-maracuja.html