

PAVÊ DELÍCIA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 200 g de chocolate meio amargo picado

400 g de creme de leite

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: 300 ml de suco de maracujá concentrado

1 lata de leite condensado

200 ml de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

1 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: coloque o chocolate picado e o creme de leite em uma panela e derreta em banho-maria.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: Bata 250 ml do suco de maracujá, o leite condensado e o creme de leite no liquidificador.

Disponha metade da mousse de maracujá em um prato com aro de 24 cm ou em uma forma de fundo removível.

Leve ao refrigerador por 15 minutos para engrossar um pouco.

Sobre a mousse, coloque uma camada de biscoitos de maisena molhados com o restante do suco de maracujá diluído e adoçado a gosto.

Sobre os biscoitos, despeje o creme de chocolate, mas lembre-se de reservar um pouco para decorar.

Em seguida, coloque outra camada de biscoitos e, por fim, o restante do mousse de maracujá.

Leve para gelar.

Após tirar o aro ou desenformar, decore com o creme de chocolate reservado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15434-pave-delicia-de-maracuja-com-chocolate.html>