

PAVÊ DE MARACUJÁ NO COPINHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 polpas de maracujá ou 2 saquinhos de suco em pó sabor maracujá

PAVÊ:

Pavê: Chocolate meio amargo para os copinhos

Bolachas maisena de chocolate

Copinhos descartáveis médios

Leite com chocolate

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes do mousse.

Em seguida, leve à geladeira.

Corte o chocolate deixando 2 tirinhas.

Derreta a outra parte de 30 em 30 segundos e pique as duas tirinhas.

Quando o outro estiver derretido, acrescente o picado à ele e misture até não ficar nenhuma bolinha.

Coloque um pouco de chocolate no copinho, espalhe e tire o excesso.

Deixe um pouco de chocolate reservado.

Leve os copinhos à geladeira e, quando estiverem durinhos, tire-os do copo descartável.

Monte dentro do copo uma camada de mousse, uma camada de bolachas molhadas no leite com chocolate e chocolate derretido.

Repita essas camadas até acabar.

Quando terminar, leve à geladeira e sirva bem geladinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15547-pave-de-maracuja-no-copinho-de-chocolate.html>