

PAVÊ DE MARACUJÁ DA NARA

INGREDIENTES

- 3 latas/caixinhas de leite condensado (395g cada)
- 3 caixinhas de creme de leite (200g cada)
- 450ml de suco de maracujá
- 2 ovos
- 400g de biscoito de maizena
- Leite comum (mesma quantidade da lata de leite condensado)
- 1 colher de maisena
- 1 barra de chocolate branco
- 2 maracujás
- 6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Bata no liquidificador uma lata de leite condensado, uma caixinha de creme de leite e 225ml de suco de maracujá (equivalente a quase a metade de uma garrafinha de suco de 500ml).

Logo após, coloque na travessa e cubra tudo com biscoitos de maizena.

CREME 2:

Creme 2: Em uma panela, coloque uma lata de leite condensado, duas gemas e uma lata de leite (a mesma medida do leite condensado) com uma colher de maisena dissolvida.

Misture em fogo médio até engrossar e começar a borbulhar.

Logo após, despeje na travessa e coloque mais uma camada de biscoitos.

CREME 3:

Creme 3: Repita o mesmo procedimento do creme 1.

COBERTURA:

cobertura: em uma batedeira, bata 2 claras até ficar em ponto de neve.

Adicione 4 colheres de açúcar e misture delicadamente com uma colher.

Adicione a última caixa de creme de leite e despeje sobre a travessa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15870-pave-de-maracuja-da-nara.html>