

PAVÊ DE COCO E MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 gemas peneiradas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara de (chá) de coco ralado
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- polpa de maracujá para decorar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o leite condensado, metade do leite, as gemas, a baunilha e o coco.

Depois, transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexa até engrossar.

Transfira para um refratário médio, depois cubra com os biscoitos e adicione o restante do leite.

Em uma tigela, polvilhe a gelatina na água e dissolva em banho maria.

Em um liquidificador, adicione a gelatina dissolvida, o creme de leite, o suco de maracujá e o açúcar, bata até que a mistura fique homogênea.

Despeje essa mistura sobre os biscoitos e leve a geladeira por 3 horas, depois decore coma polpa de maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16926-pave-de-coco-e-maracuja.html>