

PAVÊ DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE MARACUJÁ SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 gemas
4 caixas de creme de leite
1 suco em pó de maracujá
6 colheres de achocolatado em pó
2 pacotes de biscoito de maisena
2 copos de leite integral

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Em uma panela, coloque uma caixa de leite condensado, a gema, o creme de leite e o achocolatado, e mexa até formar um creme.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:Em uma panela, adicione o creme de leite, o leite condensado e o suco em pó e mexa até engrossar.

Em seguida, quando esfriar, acrescente mais uma caixa de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Monte em uma travessa grande.

Molhe os biscoitos no leite, misturado com o achocolatado em pó, (deixe eles úmidos, não mole).

Em seguida, acrescente uma camada do creme de chocolate, uma camada de biscoitos, o creme de maracujá.

E assim por diante, até acabar os cremes.

No final, cubra-o com creme de leite e deixe na geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21257-pave-de-chocolate-com-mousse-de-maracuja-simples-e-facil.html>