

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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