

PAVÊ MOUSSE

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 caixinha de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

2 xícaras de leite em pó

1 pacote de gelatina sem sabor

1 bolo tipo pulmann sabor chocolate

CALDA DE MORANGOS:

Calda de morangos: 1 caixinha de morangos

1/2 copo de água

5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Coloque a gelatina em um copo e acrescente 4 colheres (sopa) de água morna até ela dissolver.

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e leve para gelar por 2 horas.

CALDA DE MORANGOS:

Calda de morangos: Pique o morango em pequenos pedaços e coloque em uma panela com os demais ingredientes.

Depois de ferver, mexa até encorpar.

MONTAGEM:

Montagem: 1° camada de mousse;

2° camada: bolo pulman de chocolate esmigalhado.

3° camada: calda de morangos.

4° camada: mousse.

Repetir as camadas até o fim dos ingredientes.

Leve à geladeira por 5 horas ou para um resultado melhor, deixar para o dia seguinte.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23992-pave-mousse.html>