

PAVÊ DE BRIGADEIRO E MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de chocolate em pó

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
suco concentrado de 5 maracujás

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a margarina, depois coloque o leite condensado e o chocolate em pó.
Mexe até o ponto de brigadeiro (quando desgrudar da panela).
No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá.
Faça uma calda com leite e o chocolate em pó, não precisa levar ao fogo.
Molhe esses biscoitos nessa calda.
Em uma travessa faça camadas de biscoitos, brigadeiro e mousse de maracujá.
Termine com a mousse de brigadeiro e decore com sementes de maracujá.
Leve para gelar por duas horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25911-pave-de-brigadeiro-e-mousse-de-maracuja.html>