

# PAVÊ DE PANETONE COM CREME DE CUPUAÇU

## INGREDIENTES

### CREME

:

500 g polpa natural de cupuaçu  
1 caixa de creme de leite (200 g)  
1 caixa de leite condensado (395 g)  
açúcar (se necessário)

### CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1/2 xícara de leite  
2 e 1/2 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme:Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter um creme firme.  
Prove, se achar um pouco ácido coloque uma colher (sopa) de açúcar e prove novamente.

### CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes ao fogo e misture até ficar cremoso.

### MONTAGEM:

Montagem:Corte o panetone em fatias.  
Em um pirex medindo 20x30x5 cm, coloque uma camada do creme.  
Em seguida, coloque as fatias do panetone e acrescente a calda sobre as fatias, de leve como se estivesse fazendo listras, não encharque.  
Repita mais uma vez as camadas.  
Termine com uma camada do creme e use um restinho da calda para enfeitar.  
Leva à geladeira por pelo menos 2 horas (não coloque no congelador).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25963-pave-de-panetone-com-creme-de-cupuacu.html>