

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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