

# 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.

Leve 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>