

# PAVÊ DE MARACUJÁ NATURAL

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme:  
1 xícara (chá) de leite  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
polpa de 1 maracujá sem as sementes  
1 lata de leite condensado  
1 caixa de creme de leite

### MONTAGEM:

Montagem:  
1 pacote de bolacha tipo maisena  
leite o suficiente para umedecer as bolachas  
sementes de maracujá para decorar

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme:  
Passe a polpa do maracujá pela peneira e reserve as sementes.  
Dissolva o leite com o amido de milho e coloque numa panela com o suco do maracujá e o leite condensado.  
Deixe engrossar em fogo baixo até virar um mingau grosso.  
Desligue o fogo e coloque o creme de leite.  
Deixe esfriar e leve à geladeira até gelar e ficar um creme mais grosso.

### MONTAGEM:

Montagem:  
Em uma travessa ou taça grande, faça camada de bolachas umedecidas no leite e depois camada de creme.  
Intercala as camadas de bolacha e creme e finalize com o creme.  
Decore com as sementes de maracujá.  
Deixe gelar para ficar consistente.