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 á 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.

Intercale as camadas de bolacha e creme e finalize com o creme.

Decore com as sementes de maracujá.

Deixe gelar para ficar consistente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29865-pave-de-maracuja-natural.html