

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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