

PAVÊ DA ELIH

INGREDIENTES

DOCE DE LEITE COM MARACUJÁ:

Doce de leite com maracujá: 1 lata de leite condensado

1 poupa de maracujá

1 colher de açúcar

BABA DE MOÇA:

Baba de moça: 1 lata de leite condensado

3 gemas

200 ml de leite de coco

50 g de coco ralado

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 suco de 1 limão

5 g de gelatina sem sabor

3 caixas de bolacha champagne

MODO DE PREPARO

DOCE DE LEITE COM MARACUJÁ:

Doce de leite com maracujá: Cozinhe a lata de leite condensado na pressão para fazer o doce de leite.

Numa panela misture o açúcar com a poupa de maracujá e doce de leite, quando levantar ferver desligue o fogo e reserve.

BABA DE MOÇA:

Baba de moça: Numa panela misture o leite condensado com o leite de coco e as gemas peneiradas, cozinhe até engrossar um pouco e reserve.

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão: No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão, depois de batido misture a gelatina sem sabor e reserve.

Em um refratário faça uma camada de doce de leite com maracujá, uma camada de bolacha molhada no leite, outra camada de mousse de limão.

Cubra com a bolacha e finalize com uma camada de baba de moça.

Termine com a bolacha. Faça um chantilly para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31881-pave-da-elih.html>