

# PAVÊ DE FRUTA OU POLPA

## INGREDIENTES

1 barra de chocolate preto (Amaro da Lacta) 170g  
1 barra de chocolate branco (Laka da Lacta) 170g  
2 pacotes de bolacha Maizena (tradicional da Vitarella)  
2 maracujás /ou 1 polpa de qualquer fruta de sua preferência  
3 colheres de margarina com sal (Primor)  
1/2 xícara de água  
1 caixa de leite condensado (leite moça ou camponesa) 270 g  
1 xícara de creme de leite (camponesa ou Nestlé) 200g

## MODO DE PREPARO

Bata os pacotes de bolacha maizena no liquidificador até virar farinha (bata 1 pacote por vez ), misture a farinha do biscoito maizena com as 3 colheres de margarina até virar uma massa.

Em uma assadeira abra a massa (não precisa untar) e leve ao forno por 15 ou 20 minutos (até dourar).

Depois que assar, tire o biscoito da assadeira, parta em alguns pedaços e reserve.

Bata no liquidificador 1 maracujá / ou a polpa de sua preferência com 1/2 xícara de água (no caso de maracujá peneire).

Misture bem o suco da fruta ou polpa com o leite condensado e o creme de leite em uma vasilha (não use liquidificador nem batedeira) e reserve.

Derreta a barra de chocolate preto em uma vasilha.

E a barra de chocolate branco em outra vasilha

Divida a mistura do creme de leite,leite condensado e suco em 2 quantias iguais

Misture uma quantia no chocolate preto derretido e outra no chocolate branco e misture bem

Em uma travessa, despeje um pouco do chocolate branco depois o alguns pedaços do biscoito maisena assado, e depois o chocolate preto e assim por diante .

Leve pra geladeira ou congelador por algumas horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32665-pave-de-fruta-ou-polpa.html>