

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32665-pave-de-fruta-ou-polpa.html>