

PAVÊ DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PAVÊ:

Pavê:
1 kg barra de chocolate ao leite
1 lata de creme de leite
1 pacote de bolacha maisena 400 g
1 xícara de leite

MOUSSE:

Mousse:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 caixinha de gelatina sabor maracujá
1 lata de suco de maracujá

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:
Ponha em um refratário uma camada de chocolate, molhe a bolacha no leite e ponha no refratário.
Cubra com chocolate e a mousse e vá fazendo camadas chocolate, bolacha, chocolate, mousse e por fim chocolate.
Coloque na geladeira e sirva depois de 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34610-pave-de-chocolate-com-mousse-de-maracuja.html>