

PAVÊ DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacotinho de suco tang ou trink (maracujá)
- leite (para molhar os biscoitos)
- 1 pacote de biscoito de maisena (piraquê)

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco no liquidificador.

Assim que ele engrossar, pode parar de bater.

Em um potinho despeje um pouco de leite, em seguida pegue os biscoitos e molhe, mas não o deixe desmanchar.

Forre o fundo do recipiente com biscoito, jogue a mousse, mais uma camada de biscoito, outra de mousse. E assim sucessivamente.

No final, a ultima camada tem que ser de mousse. Se desejar, coloque sementes de maracujá, fica muito bonito!

Deixe no freezer por uns 5 minutos, só pra ele pegar mais consistência. E pronto! Bom apetite!

Se desejar fazer mais camadas é só acrescentar mais uma lata de leite condensado, outra de creme de leite e mais um suco tang de maracujá! E mais biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35665-pave-de-mousse-de-maracuja.html>