

# PAVÊ DE MARACUJÁ DELICIOSO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de suco concentrado de maracujá (1/2 xícara para o creme e 1/2 xícara para a cobertura)
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado
- 1 pacote de bolacha de Maizena
- 2 caixas de creme chantilly batido no ponto que deslize
- 1 xícara chá de açúcar
- 2 colheres de semente do maracujá
- 1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### CREME DE MARACUJÁ:

Creme de Maracujá: Misturar o leite condensado, creme de leite e o suco concentrado de maracujá, deixe descansar por 30 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture a água, o açúcar, o suco concentrado e a Maizena e levar ao fogo até engrossar. Desligue o fogo e adicione 2 colheres de semente da fruta do maracujá, deixe esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem: Forre uma travessa tipo Marinex com o chantilly, coloque a bolacha de Maizena, o creme de maracujá, o chocolate picado. Esta receita é ideal para 2 camadas, por isso intercale novamente, o chantilly, a bolacha, o creme e o chocolate.

Finalize com o chantilly e salpique o chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36170-pave-de-maracuja-delicioso.html>