

PAVÊ MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

3/4 de xícara (chá) de suco de maracujá (garrafa)

RECHEIO:

Recheio: 200 g de bolacha maisena

500 g de chantilly

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá (garrafa)

2 colheres (sopa) de maisena

2 colheres (sopa) de sementes de maracujá

MODO DE PREPARO

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá: Misture os ingredientes e leve à geladeira por 40 minutos.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo e mexa até engrossar, deixe esfriar.

Coloque em um refratário o chantilly, a bolacha, o creme de maracujá e vá fazendo camadas.

Por último o chantilly e a calda por cima.

Leve para gelar por 6 horas ou de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38396-pave-mousse-de-maracuja-2.html>