PAVÊ DE BIS E MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 caixas de bis preto

2 latas de leite condensado

3 caixinhas de creme de leite

250 ml de suco de maracujá concentrado

1 caixinha (200ml) chantilly

1 maracujá

1 colher (chá) de amido de milho

4 colheres(sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte ao meio todos os bis (reserve).

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

Coloque em um refratário metade do creme, acrescente o bis picado e cubra com o restante do creme (leve à geladeira).

Na batedeira, bata o chantilly como indicado na embalagem até ficar bem firme, cubra a última camada de creme e com uma colher dê batidinhas leves para formar os picos.

Em uma panela leve a polpa do maracujá, o açúcar e o amido de milho dissolvido em um pouquinho de água.

Deixe ferver até formar uma calda grossinha e deixe esfriar.

Coloque a calda fria sobre o chantilly.

Leve para gelar por umas duas horas pelo menos.

.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38714-pave-de-bis-e-mousse-de-maracuja.html