

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.

.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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