

PAVÊ DE CHOCOLATE E MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 barra de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: 1 caixa de creme de leite

1 lata de leite condensado

a mesma medida de suco de maracujá

1 gelatina de maracujá

1 maracujá para decorar

1 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Derreta o chocolate e depois de derretido acrescente o creme de leite.

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina hidratada e a mesma quantidade de suco de maracujá.

MONTAGEM:

Montagem: Intercale com o creme de chocolate, o biscoito e a mousse.

Termine com a mousse de maracujá.

Depois é só decorar com o maracujá.

Coloque na geladeira por uma hora, sirva e saboreie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40726-pave-de-chocolate-e-mousse-de-maracuja.html>