PAVÊ DE CHOCOLATE AO MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

A mesma medida da polpa do maracujá (sem sementes)

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 caixa de chocolate em pó (250 g)

500 ml de leite de vaca

3 1/2 colheres bem cheias de maisena

COBERTURA:

Cobertura:6 colheres (sopa) de açúcar

1 a 2 maracujás bem cheios (com sementes)

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Bata no liquidificador a polpa, creme de leite e o leite condensado por 5 minutinhos, reserve.

CREME:

Creme:Leve ao ao fogo todos os ingredientes menos o o creme de leite, mexa sem parar em fogo brando, até que engrosse. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo todos os ingredientes até que engrosse, reserve!

MONTAGEM:

Montagem:Faça uma camada do creme de chocolate, biscoito umedecidos, outra creme de chocolate, biscoito em seguida outra de chocolate.

Após jogue o musse por cima dessas camadas e finalize com a cobertura de maracujá.

Coloque para gelar ao menos 2 a 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42401-pave-de-chocolate-ao-mousse-de-maracuja.html