

# PAVÊ MOUSE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 4 ovos

1/2 xícara (chá) açúcar

1 xícara (chá) castanha do Pará triturada (rasa)

1/2 xícara (chá) farinha de trigo

1 colher (chá) fermento em pó

### MOUSSE:

Mousse: 1 e 1/2 lata de leite condensado

1 medida da lata de suco de maracujá

2 caixas de creme de leite

200 ml de mix para chantilly

### CALDA:

Calda: Polpa de 2 maracujás

1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em 1/2 copo de água

1 xícara (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Na batedeira bater os ovos inteiros com açúcar até dobrar de volume. Diminua a velocidade e adicione a castanha, farinha e o fermento aos poucos. Coloque numa assadeira retangular 22x32 cm, forrada com papel manteiga. Asse em forno médio (180°C) por no máximo 20 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme, retire o papel e com uma faca de serra corte-os em tiras e depois corte as tiras em cubinhos.

### MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o suco, leite condensado e o creme de leite. Coloque na geladeira enquanto prepara o chantilly gelado, bata na batedeira até formar picos moles. Acrescente a mousse reservada e bata mais um pouco até que fique homogêneo. Leve a mousse para geladeira para que fique mais firme antes de montar o pavê.

#### CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes ao fogo, até engrossar. Deixe esfriar.

#### MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex, coloque metade dos cubinhos de pão de ló, no fundo e respingue levemente com leite. Espalhe metade da calda e por cima metade da mousse.

Salpique 1/4 xícara de castanha triturada e por cima o restantes dos cubinhos, respingue-os com leite e cubra com o restante da mouse.

Finalize aplicando o restante da calda,cobrindo mais o centro. Salpique o restante da castanha nas laterais se tiver. Cubra com filme plástico e leve para gelar. Ficará melhor se feito de véspera.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44549-pave-mouse-de-maracuja.html>