

PAVÊ DE CUPUAÇU COM CHOCOLATE E CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

500 g de polpa de cupuaçu
3 latas de creme de leite
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa açúcar
100 g de chocolate ao leite picado
3 colheres de sopa de castanha do Pará picada
1/2 xícara de chá de doce de cupuaçu comprado pronto
biscoito champanhe quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a polpa de cupuaçu, o creme de leite, o leite condensado e o açúcar.

Fica um creme encorpado.

Em um pirex coloque uma camada de biscoito (pode umedecer no leite ou suco de cupuaçu, mas eu prefiro bem crocante), uma camada de creme, pequenas porções de doce de cupuaçu, metade do chocolate picado, metade da castanha, mais uma camada de biscoito, creme, doce de cupuaçu, chocolate picado e castanhas do Pará.

Leve para gelar no freezer por 1 hora e sirva.

É delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45773-pave-de-cupuacu-com-chocolate-e-castanha-do-para.html>