

PAVÊ DE MARACUJÁ COM RASPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de suco concentrado de maracujá
- Biscoitos "Maizena" a gosto
- Leite para umedecer os biscoitos
- 2 claras
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- Chocolate meio amargo (barra) a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue os biscoitos e umedeça rapidamente de um lado e de outro no leite. Em seguida, coloque-os em um refratário de vidro.

Em um recipiente coloque o leite condensado, o creme de leite e 200 ml do suco concentrado de maracujá. Misture tudo e coloque sobre os biscoitos.

Em seguida, bata as claras em neve com 3 colheres (sopa) do açúcar até obter um creme consistente e espalhe por cima do creme anterior.

Leve ao fogo o restante do suco com 2 colheres de açúcar até levantar fervura. Espere esfriar um pouco e jogue por cima das claras.

Ao final, raspe (a gosto) o chocolate meio amargo e jogue-o por cima da receita.

Leve à geladeira até que esteja bem gelado e em seguida, sirva-o.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46072-pave-de-maracuja-com-raspas-de-chocolate.html>