

PAVÊ DE MOUSSE DE MARACUJÁ E BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de biscoito champagne
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 lata de suco de maracujá
- 1 barra de chocolate branco
- 2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

MOUSSE MARACUJÁ:

Mousse maracujá: Bata no liquidificador 1 caixa de creme de leite, 1 lata de leite condensado e a mesma medida da lata de suco de maracujá.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Coloque 2 colheres de manteiga na panela, cozinhe o leite condensado deixando um pouco mais mole que o ponto de brigadeiro, acrescente o creme de leite e mexa mais pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe o biscoito champagne no leite e cubra o pirex.

Coloque uma camada de mousse de maracujá.

Mais uma camada de biscoito champagne molhado no leite.

Uma camada do brigadeiro branco.

Mais uma camada de biscoito champagne molhado no leite.

Última camada de mousse de maracujá e raspe o chocolate branco por cima.

Fica delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47939-pave-de-mousse-de-maracuja-e-brigadeiro-branco.html>