PAVÊ CREMOSO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

polpa de um maracujá

1 colher de amido de milho

150 g de chocolate branco

150 g de chocolate meio amargo

1 pacote de bolacha maizena

300 ml de suco concentrado de maracujá

MODO DE PREPARO

Misture o creme de leite com o leite condensado a seguir coloque os 300 ml de suco concentrado, em seguida separe esse creme em dois e reserve.

Derreta o chocolate branco em banho-maria e acrescente uma metade do creme, mexa até o chocolate se misturar com o creme, faça a mesma coisa com a outra metade do creme, mas com o chocolate preto.

Monte o pavê, primeiro uma camada de bolacha depois uma camadade creme branco, depois bolacha, creme preto até finalizar com a última parte de creme.

Em uma panela colocar a polpa do maracujá, a colher de maisena, misture até dissolver a maisena e leve ao fogo até formar uma calda.

Opcional: se quiser colocar as semente ou não, coloque por cima do seu pavê e deixe na geladeira por 6 horas, depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48095-pave-cremoso-de-maracuja.html