PAVÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PAVÊ DE CHOCOLATE:

Pavê de chocolate:4 barras de chocolate meio amargo Nestlé ou Lacta (amaro)

3 caixas de creme de leite

3 pacotes de biscoito maisena Piraquê

Leite integral/desnatado para molhar o biscoito de maisena

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:1 polpa de maracujá

1 xícara de suco de garrafa de maracujá Imbiara

1 caixa de creme de leite

1 lata/caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

PAVÊ DE CHOCOLATE:

Pavê de chocolate:Em uma panela, quebre as barras de chocolate em pedaços e deixe derreter em fogo baixo, mexendo sempre até formar um creme grossinho.

Em seguida, misture aos poucos o creme leite até ficar um creme homogênio e reserve.

No pirex, coloque a 1° camada de chocolate, molhe os biscoitos de maisena no leite, porém não deixar amolecer muito, e coloque por cima da camada do chocolate, e assim por diante até que a última camada seja do chocolate.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos os caroços da polpa de maracujá, espalhe por cima do chocolate e decore por cima do mousse com carocinhos de maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48946-pave-de-chocolate-meio-amargo-com-mousse-de-maracuja.html