PAVÊ PERFEITO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

3 xícaras de suco concentrado de maracujá

1 maracujá

1 xícara de açúcar cristal

1 colher de sopa de amigo de milho

1 caixinha de chantilly

1 barra de chocolate meio amargo 170 grs.

1 pacote de biscoitos amanteigados industrializados (nata ou leite)

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Bata no liquidificador o leite condensado o creme de leite e duas xícaras de suco de maracujá por alguns minutos.

CHANTILLY:

Chantilly:Prepare o chantilly como manda o fabricante.

CHOCOLATE:

Chocolate:Rale a barra de chocolate meio amargo em ralo grosso.

CALDA:

Calda:Dissolva em um pouquinho de água o amido de milho e leve ao fogo com uma xícara de suco de maracujá e uma xícara de açúcar.

Mexa até formar um creme brilhante.

Desligue o fogo e misture o maracujá.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque no fundinho de um refratário um pouquinho de mousse de maracujá, em seguida uma camada de biscoitos, depois o chantilly, por cima o chocolate ralado.

Siga a sequência de camadas terminando com a mousse.

A sequência é: mousse, biscoito, chantilly, chocolate e mousse.

por último cubra com a calda.

deixe gelar por umas 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49075-pave-perfeito-de-maracuja.html