PAVÊ DE MOUSSE DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maisena

2 latas de creme de leite

1 lata de leite condensado

a mesma medida de suco de maracujá

2 barras de chocolate ao leite

Leite para molhar os biscoitos

1 maracujá para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta as 2 barras de chocolate em banho-maria.

Depois de derretido, retire do fogo e misture um creme de leite e reserve,

Bata no liquidificador o leite condensado, o outro creme de leite e o suco de maracujá, atá ficar bem homogêneo e reserve,

Arrume num pirex uma camada de biscoito molhado no leite, depois derrame o creme do chocolate, mais uma camada de biscoito e cubra com o mousse de maracujá.

Agora decore com a polpa do maracujá e leve para gelar bem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49446-pave-de-mousse-de-maracuja-e-chocolate.html