

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, até 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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