PAVÊ DE MACARUJÁ

INGREDIENTES

PARA MASSA BRANCA:

Para massa branca:1 vidro de leite de coco

3 col de maisena

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

PARA A MOUSSE:

Para a mousse:1 copo de suco de maracuja

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor hidratado

PARA MASSA DE CHOCOLATE:

Para massa de chocolate:1 litro de leite

3 colheres de maizena

1 lata de leite condensado

4 colheres de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

MASSA BRANCA:

Massa branca:Em meio litro de leite dissolva a maizena. Em seguida junte esse meio litro ao restante e leve ao fogo, com o restante dos ingredientes (mexendo sempre para não empelotar). Quando estiver grosso (tipo mingau), desligar o fogo e continuar mexendo ate esfriar um pouco. Espalhar em uma travessa.

Umedecer o biscoito champanhe no leite e arruma-lo na travessa, em cima da massa branca.

MASSA DE CHOCOLATE:

Massa de chocolate:Da mesma forma que a massa branca, só que com o achocolatado em pó e sem o leite de coco.

Espalhar a massa de chocolate em cima dos biscoitos.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Espalhar o mousse em cima da massa de chocolate já fria.

Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49727-pave-de-macaruja.html