# PAVÊ TERRACOTA COM CALDA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

2 maracujás

550 ml de água

3 colheres de sopa de Nescau

1 colher de sobremesa de Nescafé

20 biscoitos maisena chocolate

10 biscoitos maizena

2 colheres de sopa de amido de milho

2 claras

1 colher de sopa de açúcar

6 colheres de sopa bem cheias de leite em pó

1 leite condensado

## MODO DE PREPARO

Bata 1 maracujá no liquidificador com 150 ml de água, adoce ao seu gosto e reserve, separe um pouco da calda para finalizar o pavê.

Coloque metade dos biscoitos de chocolate no fundo de um refratário de, e regue com o suco de maracujá, arrume os biscoitos de maizena nas laterais do refratário, reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o Nescau, 200 ml de agua, 3 colheres de leite em pó, 2 colheres de amido de milho e o Nescafé.

Leve ao fogo baixo mexendo até se tornar um mingau grosso, não deixe empelotar, se empelotar dixe esfriar e bata no liquidificador.

Coloque este mingau no refratário sobre os biscoitos. E cubra com o restante dos biscoitos de chocolate.

Em uma panela coloque o restante do amido, 200 ml de agua, o leite em pó, e o açúcar leve ao fogo baixo até se tornar um mingau grosso, reserve.

Na batedeira ou processador, bata as claras em neve bem consistente, acrescente o açúcar e o creme branco aos poucos, sem parar de bater por 1 minuto.

Desligue e despeje esta mistura no refratário, para finalizar misture o outro maracujá na calda reservada e despeje sobre o pavê.

Leve à geladeira, por mais ou menos 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49958-pave-terracota-com-calda-de-maracuja.html