

PAVÊ MOUSSE DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

250 ml de suco concentrado de maracujá

400 g de creme de leite

395 g de leite condensado

100 g de pó para pudim de chocolate

1 litro de leite

400 g de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o suco, o creme de leite e o leite condensado em velocidade média por aproximadamente 7 minutos. Reservar.

Dissolver em uma panela o pó para pudim no leite. Levar ao fogo brando mexendo até obter consistência de creme. Reservar.

Em um refratário intercalar camadas de biscoito, creme de chocolate e mousse de maracujá.

Levar à geladeira por aproximadamente 2 horas. Servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55336-pave-mousse-de-maracuja-com-chocolate.html>