# PAVÊ DE MORANGOS COM MOUSSE DE MARACUJÁ E CHANTILLY

### **INGREDIENTES**

2 latas de leite condensado

1 Lata de Creme de Leite(Nestlé)

2 caixas de Morangos

1 pacote e meio de biscoito Maisena

1 pacote de creme de leite fresco

4 colheres e meia de açúcar

Pedaços de pêssego

## MODO DE PREPARO

#### **MOUSSE:**

Mousse:Misture no liquidificador as 2 latas de leite condensado, creme de leite e o suco de maracujá.

Bata até ficar uma mistura homogênea.

Pique os morangos em pedaços pequenos. Separe alguns para enfeitar.

#### CHANTILLY:

Chantilly:Bata o creme de leite fresco na batedeira e adicione as 4 colheres ou mais de açúcar. Até ficar no ponto de chantilly.

Dica: Coloque no freezer as colheres da batedeira e a vasilha que irá bater o chantilly. Faz diferença.

#### MONTAGEM:

Montagem:Em um recipiente coloque um pouco de chantili até cobrir o fundo.

Coloque os biscoitos até cobrir.

Para enfeitar as laterais use pedaços de pêssego contado em forma de lua

Adicione uma Camada de Mousse.

Jogue o morango por cima.

Novamente uma camada de chantilly

Biscoito novamente

Mousse de maracujá

A ultima cama de morango

Cubra com o restante do chantilly.

Decore com morangos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/56191-pave-de-morangos-com-mousse-de-maracuja-e-chantilly.html}$