

PAVÊ DE MORANGOS COM MOUSSE DE MARACUJÁ E CHANTILLY

INGREDIENTES

2 copo de suco concentrado de Maracujá
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
Pedacos 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56191-pave-de-morangos-com-mousse-de-maracuja-e-chantilly.html>