

PAVÊ DE MARACUJÁ 2 CREMES

INGREDIENTES

- 1 1/2 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 maracujá
- 2 pacotinhos de suco pronto sabor maracujá
- 2 pacotes de biscoito champanhe
- 1 caixinha de chantili
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

Despeje 1 litro de leite em uma panela; separe meio copo e dissolva a maisena e acrescente à panela

Acrescente 1 lata de leite condensado, a gema peneirada, a essência de baunilha e 1 pacotinho de suco; mexa até engrossar

Despeje esse creme em uma travessa e leve à geladeira até esfriar bem

No liquidificador, junte a lata de leite condensado, o suco (coloque um pouco mais da metade, para não ficar muito azedo) e o creme de leite; bata até virar uma mistura homogênea

Coloque em um recipiente e leve à geladeira por cerca de 10 minutos

Depois de gelado o creme, molhe os biscoitos no leite e monte seu pavê

Comece com 1 camada de creme, 1 camada de biscoito e continue assim sucessivamente

Na última camada, despeje seu creme feito no liquidificador

Despeje a polpa do maracujá por cima do creme

Leve à geladeira por 5 horas

Se optar por colocar o chantili, bata na batedeira e despeje após o creme do liquidificador; coloque em seguida as sementes de maracujá

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10667-pave-de-maracuja-2-cremes.html>