

MOUSSE PAVÊ

INGREDIENTES

- 3 caixas de creme de leite (200 g cada)
- 2 caixas de leite condensado (200 g)
- 2 sucos em pó de sua preferência (eu usei de maracujá)
- 1 pacote de biscoito maisena
- leite para molhar o biscoito
- 1 barra de chocolate meio amargo (200 g)

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata 2 caixas de creme de leite, o leite condensado e os 2 os sucos em pó

Bata tudo por 5 minutos

Faça camadas em uma forma, intercalando o mousse e o biscoito (molhado no leite)

Leve à geladeira

Derreta o chocolate em banho

Depois do chocolate frio, misture o de creme de leite restante

Coloque a cobertura sobre a última camada do mousse

Leve à geladeira novamente, por 1 hora

É só servir e se deliciar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7325-mousse-pave.html>