

PAVÊ DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

Geleia

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar

polpa de 2 maracujás com semente

Recheio

2 xícaras de leite condensado

2 e 1/2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

1 e 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá

1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido

1 xícara (chá) de chocolate branco derretido

300 g de biscoitos maria ou maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte a polpa do maracujá e o açúcar e leve ao fogo baixo até o açúcar dissolver

Adicione a água e deixe cozinhar até engrossar, reserve

Misture com o suco de maracujá e divida em duas partes iguais

Misture delicadamente 1 xícara de leite condensado a cada uma das partes

Em refratário retangular forrado com uma camada de biscoitos, espalhe metade do creme de chocolate meio amargo e distribua mais uma camada de biscoitos

Espalhe metade do creme de chocolate branco e repita as camadas com o restante dos ingredientes

Cubra com a geleia de maracujá e leve à geladeira por mais 1 hora

©2023 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/1979-pave-de-maracuja-com-chocolate.html>