

PAVÊ DE MARACUJÁ MAIS FÁCIL DO MUNDO! FICA PERFEITO!

INGREDIENTES

400 a 500g de pão-de-ló comprado pronto

125ml de suco de maracujá

500ml de creme de leite fresco

4 colheres (chá) de açúcar de confeiteiro

8 maracujás

MODO DE PREPARO

Fatie ou quebre o pão de ó em pedaços e arranje metade dele numa vasilha rasa ou num prato de bolo que tenha uma borda um pouco mais alta que o centro. Regue o bolo com metade do suco de maracujá. Cubra com o restante do bolo e regue com a outra metade do suco.

Na batedeira, bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro até formar picos moles.

Tire a polpa de dois maracujás e misture ao creme batido. Distribua o creme sobre o bolo embebido de suco.

Tire a polpa dos seis maracujás restantes e cubra o creme batido. Deixe as sementes escorrerem sobre o pavê, para que tudo fique impregnado das sementes e da perfumada polpa dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13506-pave-de-maracuja-mais-facil-do-mundo-fica-perfeito.html>