

SOBREMESA DE MARACUJÁ QUE NÃO VAI NO FOGO: É SÓ BATER NO LIQUIDIFICADOR E ESTÁ PRONTA!

INGREDIENTES

<li style="list-style-type: none;">

1 caixa de leite condensado (395g)

<li style="list-style-type: none;">

2 caixas de creme de leite (200g cada)

<li style="list-style-type: none;">

1 pacote de suco de maracujá ou 200ml de suco concentrado ou polpa de um maracujá

<li style="list-style-type: none;">

Bolachas maisena (ou de sua preferência)

```
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li>Leite (para molhar as bolachas)</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li>Doce de leite (para decoração)</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;
```

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá por 3 minutos, até ficar homogêneo e cremoso. Em um recipiente, coloque uma camada do creme. Molhe as bolachas no leite e faça uma camada por cima do creme. Repita o processo, alternando camadas de creme e de bolachas, até preencher o recipiente. Para decorar, faça fios de doce de leite por cima do pavê com um saco de confeitar.

Dicas:

O pavê pode ser feito em uma travessa de 1 litro.

Para uma receita maior, basta dobrar os ingredientes.

Você pode utilizar outros sucos de frutas para dar sabor ao creme, como laranja ou abacaxi.

Para deixar o doce de leite mais macio, aqueça-o um pouco antes de usar.

O pavê deve ser refrigerado por pelo menos 30 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15879-1-caixa-de-leite-condensado-395g-2-caixas-de-creme-de-leite-200g-cada-1-pacote-de-suco-de-maracuja-ou-200ml-de-suco-concentrado-ou-polpa-de-um-maracuja-bolachas-maisena-ou-de-sua-preferencia-lei.html>