

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

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395g)
- 2 caixas de creme de leite (200g cada)
- 1 pacote de suco de maracujá ou 200ml de suco concentrado ou polpa de um maracujá
- Bolachas maisena (ou de sua preferência)
- Leite (para molhar as bolachas)
- Doce de leite (para decoração)

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/16559-sobremesa-de-maracuja-que-nao-vai-no-fogo-e-so-bater-no-liquidificador-e-esta-pronta.html>