

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>