

Pavê Classic de Maracujá

Aprenda a Fazer esta Deliciosa Sobremesa



Pavê de Maracujá

Ingredientes

1 tablete de Chocolate ao Leite picado

1 lata de Creme de Leite

1 lata de Leite condensado

meia medida (da lata) de suco de maracujá concentrado

1 pacote de biscoito champagne

1 xícara (chá) de Leite Líquido Integral

meia xícara (chá) de raspas de NESTLÉ CLASSIC® ao Leite para decorar

Modo de Preparo

Pavê de chocolate com maracujá se faz assim: Em um recipiente

refratário, derreta o [Chocolate](#), em banho-maria, com meia lata de Creme de Leite. Misture bem e reserve. Em uma tigela, misture o Leite condensado com o restante do Creme de Leite e o suco de maracujá e reserve. Em taças, distribua o biscoito champagne umedecido no Leite em pó, intercale uma camada de creme de maracujá, uma de biscoito e uma de creme de chocolate. Repita as camadas e termine com o creme de chocolate. Decore com as raspas de chocolate e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Sirva.

Dica

Se desejar, prepare em um refratário quadrado (21 cm x 21 cm).

RENDIMENTO: 12 porções

NÍVEL DE DIFICULDADE: Fácil

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

CUSTO: Baixo

“Pavê de Maracujá”