

Receita

Pavê de Cupuaçu

Nível de dificuldade: Fácil

Rende 1Kg

Ingredientes

GELEIA

Polpa de cupuaçu: 100g

Açúcar: 50g

Água: 50 ml

CREME

Polpa de cupuaçu: 250g

Leite condensado: 200g

Creme de leite sem soro: 200g

Açúcar: 15g

Sal: 1g

FAROFA

Castanha do Pará: 50g

BISCOITO

Biscoito champagne: 100g

Leite integral: 100 ml

Modo de Fazer:

Geleia: em uma panela, adicione o açúcar, o cupuaçu e misture. leve ao fogo baixo até o açúcar derreter. Adicione a água quente e deixe ferver por 50 minutos ou até ficar em ponto de geleia.

- **Farofa:** Adicione as castanhas do Pará no liquidificador ou em um mixer e bata até ficar bem triturada. Reserve.

- **Creme:** coloque no liquidificador: Leite condensado, creme de leite e a polpa de cupuaçu, açúcar, o sal e deixe bater por 2 minutos até ficar bem cremoso. Reserve.

Biscoito: Quebrar com as mãos os biscoitos grosseiramente, colocar em um recipiente e molhar com o leite integral. Reserve.

Montagem: Em um recipiente, colocar uma camada de biscoito já molhado no leite, uma camada de creme e uma camada de geleia. Decore com a farofa de castanha do Pará.

Valor do Kit Pavê de Cupuaçu: R\$17

Produtos inclusos:

Polpa de Cupuaçu – 500g: R\$ 17,00

[Encomendar meu Kit Pavê](#)

