

PAVÊ DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

1 caixa de morangos
1 pacote de bolacha maisena
1/2 xícara de leite (para molhar as bolachas)
Creme branco: 500 ml de leite
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de aroma de baunilha
Creme de chocolate:1 barra de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o amido de milho, o leite condensado e a essência de baunilha em uma panela e leve ao fogo baixo até obter ponto de creme
Após obter o ponto de creme, desligue o fogo e reserve
Pique o chocolate em pequenos pedaços e coloque para derreter em banho
Após derretido, acrescente o creme de leite
Lave os morangos e corte em 4 partes
Utilize uma forma de vidro (preferencialmente) e coloque uma camada do chocolate derretido
Acrescente uma camada de bolachas molhadas no leite
Por cima, coloque uma camada do creme branco
Acrescente os morangos picados
Outra camada do creme branco
Uma outra camada de bolachas
Para finalizar, coloque morangos para enfeitar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12794-pave-de-chocolate-com-morangos.html>