

PAVÊ DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 leite condensados
2 cremes de leite
1 copo grande de leite
1 suco de morango
1 copo (americano) de açúcar
1 gelatina de morango
2 cartelas de morango
2 limões
1 leite de coco (200 ml)
2 copos de leite em pó
2 colheres de emulsificante
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
300 g de chocolate em barra
2 pacotes de bolacha de maisena

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 leite condensado, 1 creme de leite, 1 copo grande de leite, 1 copo de suco de morango, 1 gelatina de morango dissolvida em 250 ml de água quente

Leve ao fogo 2 cartelas de morangos picados, 1 copo americano de açúcar, 2 limões espremidos e mexa até a calda engrossar

Na batedeira

Em uma das porções, acrescente 3 colheres de chocolate em pó, 300g de chocolate em barra derretido em banho

Numa forma de vidro grande, coloque 1 cartela de morangos picados, 2 pacotes de bolacha de maisena por cima, em seguida a mistura batida no liquidificador

Depois de gelado, acrescente o glacê de chocolate, por cima o glacê branco, e para finalizar jogue a calda de morango

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2949-pave-de-morango-com-chocolate.html>