

PAVÊ DOIS CHOCOLATES COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 2 creme de leite (de caixinha)
- 1 tablete de chocolate branco
- 1 tablete de chocolate preto
- 2 pacote de bolacha maizena
- 1 bandeja de morango
- 1/2 xícara de leite para umedecer a bolacha

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela (a menor que tiver) o creme de leite

Quando começar a levantar fervura, acrescente um tablete de chocolate preto, mecha em fogo baixo até derreter todo chocolate

Repita o mesmo processo com o outro tablete de chocolate (agora o chocolate branco)

Deixe descansar 5 minutos cada panela com o preparo

Pegue um refratário de sua escolha (não muito grande) e coloque uma camada de bolacha (já mergulhada no leite) no refratário

Passe um pouco de chocolate preto, espalhando sobre as bolachas

Coloque um pouquinho de morango picado

Coloque outra camada de bolacha e espalhe o chocolate branco, em seguida jogue um pouquinho de morango picado

Repita o processo até o tanto de camadas que você achar que vai dar pra fazer (o meu refratário deu pra fazer 3 camadas)

Na última camada, misture um pouco dos 2 chocolates e jogue o restante do morango por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6034-pave-dois-chocolates-com-morangos.html>