

PAVÊ DE BAUNILHA COM MORANGOS E CHOCOLATE

INGREDIENTES

Creme de baunilha

1 colher (sopa) de amido de milho diluída em 1 xícara (chá) de água mineral

2 gemas

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) essência de baunilha

2 colheres (sopa) de margarina

Base

1 pacote de biscoito maisena triturado

Creme de chocolate

1 caixinha de morangos já picados

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de chocolate em pó sem açúcar

1 colher (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do creme de baunilha e leve ao fogo até que comece a desgrudar da panela (similar a brigadeiro)

Para o creme de chocolate, misture o creme de leite, o chocolate, açúcar e margarina e leve ao fogo mexendo sempre, cerca de 8 a 10 minutos, até que fique homogêneo e cremoso

Para a montagem faça da seguinte maneira

A primeira camada deve ser de biscoito triturados

A segunda camada de creme de baunilha

A terceira de camada deve ser de morangos picados

A quarta camada deve ser novamente de biscoitos triturados

A quinta e última camada será do creme de chocolate

Você pode utilizar morangos inteiros e chocolate granulado para decoração

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6340-pave-de-baunilha-com-morangos-e-chocolate.html>