

# PAVÊ DE MORANGO

## INGREDIENTES

- 3 caixinhas de morango
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pacote de biscoito champanhe (200 gramas)
- 250 gramas de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de morango

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os morangos higienizados e picados e bata

Espalhe um pouco do creme no fundo de uma travessa

Faça uma camada com o biscoito champanhe e, depois, coloque o restante do creme de morango

Leve à geladeira por 2 horas

Derreta o chocolate meio amargo no banho

Misture 1 caixinha de creme de leite e mexa até ficar um ganache cremoso

Despeje sobre o ganache sobre o creme de morango e espalhe bem

Por último, decore com raspas de chocolate e morangos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6541-pave-de-morango.html>