

PAVÊ COM COBERTURA DE GANACHE

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate meio amargo
- 2 caixas de creme de leite
- 3 bombons recheados com creme de amendoim
- 1/2 pacote de bolacha maisena
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

- Derreta 1/2 kg de chocolate meio amargo picado em uma vasilha de vidro, no micro
- Retire a vasilha do micro
- Pegue um refratário e coloque uma camada da ganache de chocolate
- Em seguida, uma camada de bolacha maisena
- Adicione o bombom e uma caixa de morango picado
- Coloque o restante da ganache uniforme, cobrindo os ingredientes
- Em seguida, corte morangos e rale chocolate para decoração
- Cubra o refratário com papel filme ou alumínio, e ponha na geladeira por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9657-pave-com-cobertura-de-ganache.html>