

PAVÊ DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

1 caixa de morangos

1 pacote de bolacha maisena

1/2 xícara de leite (para molhar as bolachas)

Creme branco: 500 ml de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de aroma de baunilha

Creme de chocolate: 1 barra de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o amido de milho, o leite condensado e a essência de baunilha em uma panela e leve ao fogo baixo até obter ponto de creme

Após obter o ponto de creme, desligue o fogo e reserve

Pique o chocolate em pequenos pedaços e coloque para derreter em banho

Após derretido, acrescente o creme de leite

Lave os morangos e corte em 4 partes

Utilize uma forma de vidro (preferencialmente) e coloque uma camada do chocolate derretido

Acrescente uma camada de bolachas molhadas no leite

Por cima, coloque uma camada do creme branco

Acrescente os morangos picados

Outra camada do creme branco

Uma outra camada de bolachas

Para finalizar, coloque morangos para enfeitar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12794-pave-de-chocolate-com-morangos.html>