

# 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>