PAVÊ TENTAÇÃO NA TRAVESSA: SAIBA COMO PREPARAR ESSA SOBREMESA DELICIOSA DE MANEIRA PRÁTICA...

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado (395g)

1 e 1/2 xícara de chá de leite em pó

1 caixa de creme de leite (200g)

750 ml de leite

3 colheres de sopa de amido de milho

150 g de chocolate ao leite (ou 5 colheres de sopa de chocolate em pó 50%)

300 g de biscoito maisena (ou biscoito champanhe)

2 caixas de morango (500 g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado e leite em pó e misture muito bem para incorporar. Acrescente o creme de leite e misture bem. Dissolva o amido de milho no leite, mexendo bem. Junte a mistura de leite e amido de milho à panela. Leve a panela ao fogo baixo e mexa constantemente até começar a borbulhar. Ao abrir a fervura, mexa por mais 3 minutos e desligue o fogo.

Divida o creme em duas tigelas, uma com dois terços e outra com um terço do creme. Na tigela com menos creme, com ele ainda quente, acrescente o chocolate ao leite e misture bem para derreter o chocolate e incorporar. Cubra os cremes com plástico filme, encostando bem na superfície do creme, para não formar uma película dura. Deixe esfriar. Reserve parte dos morangos para decorar a sobremesa.

Coloque metade do creme de leite em pó em uma travessa e cubra com os biscoitos de maisena. Espalhe metade dos morangos da montagem sobre os biscoitos. Repita essas camadas novamente, cubra com o creme de chocolate e decore com os morangos reservados. Leve para gelar por pelo menos 4 horas. Pronto! Agora é só se deliciar com sua maravilhosa tentação na travessa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17182-pave-tentacao-na-travessa-saiba-como-preparar-essa-sobremesa-deliciosa-de-maneira-pratica.html