

PAVÊ DELICIA DO AMOR

INGREDIENTES

Recheio de sonho de valsa

5 xícaras (chá) de leite (1 litro)

4 colheres (sopa) de amido de milho

6 colheres (sopa) de açúcar

4 gemas

4 pacotes do pequeno de (05 unidades cada) de sonho de valsa (105 g cada)

Ganache de chocolate

1 e 1/2 xícaras (chá) de creme de leite (300 ml)

250 g de chocolate meio amargo

Geleia de morango

1 kg de morango fresco

1 colher (chá) de suco de limão

300 g de açúcar

Para a montagem

1 embalagem de biscoito maria (200 g)

refrigerante, leite ou licor de chocolate para umedecer os biscoitos

MODO DE PREPARO

Recheio de sonho de valsa

Retire do fogo, deixe esfriar e junte o sonho de valsa moído

Ganache de chocolate

Em seguida acrescente o creme de leite e mexa novamente até formar um creme liso

Deixe esfriar

Montagem

Umedeça um dos lados do biscoito e monte as camadas alternando

Termine com o ganache de chocolate

Decore com morango, chocolate meio amargo ralado ou mesmo chocolate granulado para decorar

Leve o pavê à geladeira por no mínimo 3 horas antes de servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5799-pave-delicia-do-amor.html>