

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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