

PAVÊ DE MORANGO NAPOLITANO

INGREDIENTES

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 100 g de chocolate

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 5 bolas de sorvete de baunilha

TERCEIRO CREME:

Terceiro creme: 5 morangos

200 g de leite condensado

RECHEIO:

Recheio: wafer de chocolate

COBERTURA:

Cobertura: 3 morangos

chantili

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Pique o chocolate e leve ao micro-ondas até ficar totalmente derretido.

Depois leve à geladeira até ficar cremoso e reserve.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Reserve as bolas de sorvete de baunilha até a hora da montagem.

TERCEIRO CREME:

Terceiro creme: Lave o morango e retire o talo.

Amasse até obter uma massa de morangos.

Misture com o leite condensado e reserve.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Reserve as bolachas, os morangos e o chantili até a hora da montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue o primeiro creme de chocolate e coloque num recipiente.

Recheie por cima com wafer.

Logo depois acrescente o segundo creme de sorvete de baunilha.

Coloque mais wafer e o terceiro creme de morango.

Cubra com chantili e enfeite com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17224-pave-de-morango-napolitano.html>