

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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