

PAVE SENSAÇÃO

INGREDIENTES

3 barras de chocolate ao leite

600 ml creme de leite (sem soro)

750 g de mascarpone

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de suco de morango em pó

morangos frescos

1 pacote de bolacha champanhe

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas por 2 minutos (deixe 1 minuto, retire e mexa e repita a operação).

Misture o creme de leite com o chocolate (derretido) até formar um creme.

Despeje o creme em uma travessa.

Passe a bolacha champanhe em uma mistura de leite com açúcar e coloque sobre o creme na travessa.

Bate na batedeira o mascarpone e o leite condensado, até formar um creme.

Separar em duas partes.

Bata na batedeira metade do creme de mascarpone com o suco em pó de morango e morangos frescos.

Cubra as bolachas com o creme de mascarpone com morango.

Cubra o mascarpone de morango com a outra metade do mascarpone (branco) - o objetivo é de criar várias camadas.

Decore com morangos frescos e chocolate ralado.

Para melhor consistência, leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou ao freezer por 30 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18934-pave-sensacao.html>