PAVÊ DE MORANGO E LEITE NINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de leite (para cada creme)

1/2 xícara de açúcar (para cada creme)

1 xícara de leite em pó (para cada creme)

1/2 xícara de achocolatado (para o creme de chocolate)

1 pacote de bolachas de maisena

1 caixinha de morangos (picados e lavados)

2 bolachas de chocolate sem recheio

1 travessa de vidro

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, acrescente 2 xícaras de leite, 1 colher de maisena e 1 xícara de leite em pó.

Mexa em fogo baixo até obter uma mistura homogênea e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Em outra panela, acrescente 2 xícaras de leite, 1 colher de maisena, 1/2 colher de achocolatado em pó e 1 xícara de leite em pó.

Mexa em fogo baixo até obter uma mistura homogênea e reserve.

Umedeça as bolachas no leite até ficarem úmidas, e forre a travessa com elas.

Cubra a camada de bolachas com o creme branco.

Coloque os morangos em cima do creme branco.

Prepare outra camada de bolachas e outra de creme de chocolate.

Espalhe morangos por cima da camada de chocolate.

Vá repetindo a sequência de camadas até o final da travessa.

Para decorar, esfarele as duas bolachas de chocolate em cima da cobertura de creme e acrescente o restante dos morangos.

Leve à geladeira e deixe gelar por 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19092-pave-de-morango-e-leite-ninho.html