

PAVÊ TRUFADO

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 2 tabletes de chocolate amargo ou de sua preferência
- 2 pacotes de bolacha de maisena
- 2 bandejas de morangos

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as caixas de leite condensado e mexa até engrossar um pouco.

Coloque duas caixas de creme de leite, misturando até ficar homogêneo e, logo após, desligue o fogo.

Lave os morangos, tire os talos e folhas, pique-os ao meio e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria e, assim que estiver derretido, adicione uma caixa de creme de leite mexendo bem.

Em uma travessa, monte o pavê começando com a bolacha de maisena.

Preencha o fundo com uma camada de bolacha depois de creme, e assim mais uma vez.

Adicione um pouco dos morangos, cobrindo com um pouco de creme.

Coloque mais uma camada de bolacha e finalize com uma de creme.

Coloque o restante dos morangos sobre o creme, cobrindo com o creme de chocolate derretido.

Leve à geladeira por 2 horas até o pavê tomar consistência (isso será notável após o creme de chocolate ficar um pouco firme).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19408-pave-trufado.html>