

PAVÊ DE CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 colher de maizena

2 gemas

CREME PRETO:

Creme preto:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 colher de maizena

2 gemas

3 colheres de chocolate em pó

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura:4 claras

4 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

1 caixa de morangos

1 caixa de bis pretos e 1 de bis brancos

MODO DE PREPARO

Forre o fundo de um recipiente com 1 pacote de bolachas maizena molhadas no leite.

Coloque os ingredientes do creme branco numa panela e leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Corte metade dos bis pretos e metade dos morangos em pequenos pedaços.

Despeje o creme branco no recipiente (por cima da camada de bolachas maizena) e por cima os bis e os morangos cortados.

Coloque os ingredientes do creme preto na panela (exceto o creme de leite) e leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Fora do fogo, acrescente o creme de leite e misture.

Corte metade dos bis brancos em pequenos pedaços.

Despeje o creme preto no recipiente e por cima os bis brancos cortados.

Faça outra camada de bolachas maizena molhadas no leite.

Bata as claras em neve e depois acrescente o açúcar e bata mais.

Acrescente o creme de leite sem soro e misture gentilmente com colher.

Despeje a cobertura no recipiente.

Decore com o restante dos bis e os morangos cortados pela metade.

Cubra com papel alumínio e leve à geladeira até o dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22038-pave-de-chocolate-e-morango.html>