

PAVÊ DE CHOCOLATE E MORANGO DA TAÍS

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite com a medida da lata de leite condensado

4 gemas

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 2 latas de creme de leite

chocolate em pó a gosto

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: misture o leite condensado, o leite e as gemas, depois leve ao forno até que forme um creme liso.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: misture o creme de leite, o chocolate em pó e a margarina, depois leve ao forno até que forme um creme liso.

Reserve os cremes, e monte a torta.

Coloque uma camada de creme branco, uma camada de bolacha maria, uma camada de morango, uma camada de creme de chocolate e assim por diante, sempre molhando a bolacha no café quente.

Procure finalizar a última camada com o creme de chocolate e coloque bastante chocolate granulado, depois leve a geladeira por um tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22352-pave-de-chocolate-e-morango-da-tais.html>