

PAVÊ DE DANONINHO CASEIRO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha champagne
- leite para molhar a bolacha
- 1 barra de 170 g de chocolate amargo ou meio amargo
- 3 caixinhas de 200 g de creme de leite
- 2 caixinhas de 395 g de leite condensado
- 4 copos de 180 g iogurte natural
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 pacote de 35 g de suco de morango

MODO DE PREPARO

Molhe as bolachas champagne uma a uma por aproximadamente 5 segundos no leite e vá espalhando-as em um refratário de forma com que cubra o fundo.

Prepare a segunda camada, batendo no liquidificador uma caixinha de creme de leite, 2 copos de iogurte, 1 caixinha de leite condensado e as 3 colheres de chocolate em pó.

Espalhe até cobrir todas as bolachas, repita o passo 1 até cobrir a parte do chocolate.

Prepare a quarta camada, batendo no liquidificador um creme de leite, 2 copos de iogurte, um copo de leite condensado e o pacote de suco.

Espalhe até cobrir todas as bolachas.

Repita o passo 1 até cobrir a parte do morango.

Para a última camada, derreta o chocolate em fogo baixo junto com o creme de leite restante até ficar homogêneo.

Espalhe até cobrir todas as bolachas e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23851-pave-de-danoninho-caseiro.html>