

PAVÊ DE MORANGO COM GANACHE

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 latas de leite condensado

1 lata de leite de vaca

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 gema (peneirada)

3 gotas de essência de baunilha (opcional)

1 lata de creme de leite (sem soro)

GANACHE:

Ganache: 500 g de chocolate amargo (ou sua preferência)

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 pacote de biscoito de maizena

2 caixas de morangos picados

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva a farinha de trigo no leite.

Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo baixo.

Misture até obter consistência de um creme grosso.

Reserve por quinze minutos e misture o creme de leite, sempre com o fogo baixo.

Mexa até a homogeneização completa.

Desligue o fogo antes que ferva novamente.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (1 em 1 minuto até derreter).

Misturar o creme de leite até homogeneizar.

MONTAGEM:

Montagem: Intercale camadas de biscoito, creme branco, morangos e ganache.

Faça duas camadas de cada ingrediente finalizando assim com o ganache.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25936-pave-de-morango-com-ganache.html>