

PAVÊ BOMBOM

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 barras de chocolate (180 g cada), uma ao leite e outra meio amargo
- 2 caixinhas de morangos

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, em fogo baixo, o leite condensado e a manteiga.
- Mexa sem parar, até ficar um brigadeiro mole, reserve e deixe esfriar.
- Coloque num pirex.
- Depois, coloque uma caixinha de morangos por cima.
- Em banho-maria, derreta o chocolate ao leite e o chocolate meio amargo.
- Quando estiverem bem derretidas, retire do fogo.
- Acrescente o creme de leite e misture bem, até formar uma mistura homogênea.
- Despeje esta cobertura sobre os morangos.
- E decore com alguns moranguinhos.
- Leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26957-pave-bombom.html>