

PAVÊ DA DANI

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 medida (da caixa de leite condensado) de leite

1 caixa de morangos frescos

1 caixa de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

PARA O CREME:

Para o creme:Em uma panela, despeje o leite condensado e misture com o leite.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Pique os morangos em pedacinhos, depois de lavá-los bem, reserve.

Pique a barra de chocolate meio amargo em pedacinhos pequenos, reserve.

PARA A GANACHE:

Para a ganache:Em uma outra panela, coloque o creme de leite e deixe ferver um pouco, em fogo baixo.

Tome cuidado para não queimar, senão passa o gosto de queimado para o doce.

Com o creme de leite fervido, adicione os pedaços de chocolate e misture até ficar bem homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, despeje o creme branco cobrindo todo o fundo.

Salpique os morangos picados e despeje a ganache de chocolate por cima.

Decore com pedaços de morango.

Sirva gelado.