

PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO E FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

3 ovos

4 colheres de maizena

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres de açúcar

600 g de gotas de chocolate branco

2 caixas de morangos

1 caixa de amoras

1 caixa de framboesas

1 caixa de bolacha champagne ou bolo de baunilha

200 ml de leite para umedecer a bolacha ou o bolo

MODO DE PREPARO

Prepare um creme, levando ao fogo, o litro de leite, o leite condensado, 3 gemas e a maizena.

Bata as claras em ponto de neve, acrescentando o açúcar para dar o ponto.

Acrescente o creme de leite gelado e sem soro e 300 g do chocolate branco previamente derretido.

Em um refratário, monte as camadas do pavê na seguinte ordem, creme, bolo ou bolacha umedecida pelo leite, frutas, gotas de chocolate branco.

Repita as camadas até terminarem os ingredientes.

Finalize com o creme de claras, creme de leite e chocolate e cubra decorando com as frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29043-pave-de-chocolate-branco-e-frutas-vermelhas.html>