

PAVÊ SUPER RÁPIDO DE MORANGO E GANACHE

INGREDIENTES

2 caixinhas de creme de leite
1 lata de leite condensado
10 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de achocolatado
1 pacotinho de suco tang de morango
300 g de chocolate ao leite (2 barras)
1 pacote de biscoitos maizena (200 g)
morangos para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, uma caixinha de creme de leite, o leite condensado e 5 colheres de leite.

Bata até ficar um creme durinho, acrescente o suco e bata mais um pouco, até ficar um creme bem consistente.

Reserve.

Pique o chocolate com uma faca e os derreta em fogo baixo mexendo sempre para não grudar, ou se quiser derreta em banho-maria.

Acrescente a outra caixinha de creme de leite, com o fogo desligado e mexa.

Molhe os biscoitos de maizena, nas outras 5 colheres de leite misturado com achocolatado.

Molhe rápido, uma a uma, para que as bolachas não encharquem e amoleçam.

Forre o fundo de um refratário com bolachas, coloque um pouco de chocolate, espalhe.

Por cima do chocolate, adicione todo o creme de morango, outra camada de bolacha, cubra com o restante de chocolate.

Decore com os morangos e leve para gelar por uma hora.

Pode usar o sabor de suco que preferir, maracujá e limão ficam uma delicia.

Prefiro com tang, pois testei outra marca e não deu certo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29548-pave-super-rapido-de-morango-e-ganache.html>