

PAVÊ DE CHOCOLATE COBERTO COM CHANTILLY E CEREJAS

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena

200 ml leite

2 barras de chocolate ao leite

2 caixinhas de creme de leite

1 caixa de chantilly

200 g de cereja com caldo para decorar

MODO DE PREPARO

Deixe o chantilly de um dia para o outro na geladeira para ficar mais consistente.

Em uma panela coloque as duas barras de chocolate ao leite e as duas caixinhas de creme de leite, mexa em fogo baixo até derreter.

Em um pirex coloque os biscoitos molhados levemente no leite e uma camada do chocolate derretido.

Coloque cerejas picadas e repita mais uma camada de biscoito, mais uma camada de chocolate derretido e cerejas cortadas.

Bata o chantilly na batedeira e coloque por cima.

Para enfeitar coloque cerejas e jogue a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30654-pave-de-chocolate-coberto-com-chantilly-e-cerejas.html>