

PAVÊ DE MORANGO COM MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Biscoito maizena (o suficiente para cobrir o recipiente)

1 e 1/2 lata de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de morangos picados

200 g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

2 claras

3 colheres de sopa de açúcar

raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA (BISCOITOS):

1ª Camada (Biscoitos): Molhe a quantidade suficiente de biscoito no leite com achocolatado e cubra o fundo do recipiente.

2ª CAMADA (CREME):

2ª Camada (Creme): Em uma panela, misture o leite, o amido de milho, o leite condensado, a gema e a margarina, levando ao fogo e mexendo até engrossar.

Após esfriar, despeje o creme sobre os biscoitos.

3ª CAMADA (MORANGOS):

3ª Camada (Morangos): Cubra a 2ª camada (creme) com os morangos picados.

4ª CAMADA (MOUSSE):

4ª Camada (Mousse): Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria.

Após derretido, acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Bata as claras em neve, em seguida, acrescente o açúcar e bata mais até misturar.

Acrescente as claras batidas com açúcar ao chocolate reservado e misture.

Disponha a mousse sobre a 3^a camada e leve ao freezer por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Decore com raspas de chocolate.

É possível substituir o biscoito maizena por biscoito champagne ou outro de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30805-pave-de-morango-com-mousse-de-chocolate.html>