

# PAVÊ COM MORANGOS E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (a medida da lata de leite condensado)

1 colher (sobremesa) de amido de milho

2 gemas

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 500 g de Chocolate ao leite

1 lata de creme de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

2 colheres de açúcar

morangos para decorar

modo de preparo

## MODO DE PREPARO

Prepare o creme branco até engrossar e deixe esfriar.

Após derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e adicione o creme de leite.

Em uma vasilha pique os morangos.

Molhe os biscoitos no leite e monte em um refratário seguindo a sequência, biscoitos, creme branco, morangos e creme de chocolate.

Para a cobertura bata as claras na batedeira e depois adicione o açúcar.

Decore com os morangos e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31315-pave-com-morangos-e-chocolate.html>