

FALSO PAVÊ DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

100 g de morangos frescos

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de leite condensado bem gelado

4 colheres de sopa de creme de leite bem gelado

bolo de chocolate simples picado a gosto (mais ou menos 8 fatias)

Chantilly pronto ou feito em casa a gosto

100 g de chocolate picado

MODO DE PREPARO

Pique os morangos frescos e deixe-os marinando no açúcar por 15 minutos.

Os morangos vão soltar uma calda, regue-os de vez em quando e reserve.

Misture o leite condensado com o creme de leite. Ambos devem estar bem geladinhos pra dar uma consistência melhor e umidificar bem o bolo.

Forre o fundo de uma taça com o bolo.

Regue o bolo com a mistura do leite condensado e creme de leite.

Coloque os morangos.

Coloque o chantilly apenas na hora de servir, pois ele reduz de tamanho se demorar a consumir.

Coloque o chocolate picado por cima para ornamentar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34143-falso-pave-de-morango-com-chocolate.html>