

PAVÊ DE MORANGO TRUFADO

INGREDIENTES

CREME DE MORANGO:

Creme de Morango: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 pacote de suco em pó sabor morango

TRUFA:

Trufa: 350 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

1 colher de chá de essência de rum

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes do creme de morango no liquidificador e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e a essência de rum.

Em um recipiente misture o leite com a essência de rum.

Coloque parte da trufa em uma travessa e espalhe.

Umedeça um por um os biscoitos no leite e coloque na travessa até cobrir a trufa.

Coloque parte do creme de morango em cima dos biscoitos e espalhe.

Faça outra camada de biscoitos umedecidos em cima do creme de morango.

Repita o processo trufa/biscoitos/creme de morango, deixando por último a trufa.

Decore com morangos e as raspas de chocolate.

Leve à geladeira por 1 hora ou até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36037-pave-de-morango-trufado.html>