

TORTA-PAVÊ DE NEGRESCO COM MORANGOS

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 colheres e 1/2 de margarina

achocolatado a gosto

1 pacote de biscoito negresco

1 caixa de creme de leite

morangos em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a margarina, o achocolatado e 1 lata e 1/3 de leite condensado.

Mexa até ficar com a consistência um pouco mais dura que a do brigadeiro.

Na própria panela, adicione 5 ou 6 biscoitos negresco (sem recheio) triturados em pedaços relativamente grandes (quebrar cada banda em 5 pedaços mais ou menos) e misture para espalhar homogeneousmente.

Coloque a mistura no recipiente onde será servida a torta.

O restante dos biscoitos, sem recheio, bata no liquidificador até formar uma farofa.

Despeje essa farofa em cima da mistura anterior.

Numa outra panela, misture os 2/3 restantes da lata de leite condensado com o creme de leite e mexa até obter uma consistência um pouco mais mole que a de brigadeiro.

Este é o creme branco que deve ser despejado acima da farofa no recipiente onde a torta será servida.

Para finalizar, espalhe os morangos em cima do creme branco.

Uma dica é deixar a torta-pavê na geladeira antes de servi-la.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37153-torta-pave-de-negresco-com-morangos.html>