

PAVÊ DE MORANGO E CHOCOLATE DA ANDRÉIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 gemas

1 colher de sopa de margarina

1 caixa de creme de leite

1 caixa de morangos lavados e picados (separe alguns para decorar)

1 pacote de biscoito (tipo cookies, usei o chocooky)

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e a margarina até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, misture o creme de leite (caixinha) e os morangos picados. Reserve.

Forre o fundo de um pirex com os biscoitos picados grosseiramente.

Coloque por cima o recheio.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo o creme de leite (lata) e o chocolate só para derreter (não é para ferver!).

Coloque por cima do recheio.

Decore com morangos ou biscoito picado.

Leve para gelar por 2 horas aproximadamente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38733-pave-de-morango-e-chocolate-da-andreia.html>