

PAVÊ DE CHOCOLATE E MORANGOS

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena

MOUSSE:

Mousse: 1 caixinha de morangos picados

150 g de chocolate meio amargo derretido

150 g de chocolate branco derretido

1 e 1/2 lata de leite condensado

1 e 1/2 lata de creme de leite de com soro

1 e 1/2 xícara (chá) de suco de morango

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de suco de morango

200 ml de água

1 colher (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de açúcar

morangos picados a gosto

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Numa tigela coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de morango e misture bem.

Divida este creme em 2 partes iguais.

Adicione ao primeiro creme o chocolate meio amargo derretido e misture bem.

Na outra parte do creme adicione o chocolate branco derretido, misture bem e reserve.

CALDA:

Calda: Numa panela coloque a água, o amido de milho, o açúcar, o suco de morango e os morangos picados a gosto.

Leve em fogo médio até engrossar e formar uma geleia.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque num refratário uma camada creme de chocolate meio amargo, um pouco dos morangos picados, uma de biscoito doce, outra de creme de chocolate branco.

Mais morangos picados e assim repetidamente até que cada creme seja dividido em 3 ou 4 partes iguais, e que a última seja de creme branco.

Acrescente a geleia de morango por cima e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39026-pave-de-chocolate-e-morangos.html>