

PAVÊ SURREAL

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 xícara de chá de chocolate em pó

1/2 caixa de leite

1 colher de manteiga

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 colheres de maisena

1/2 caixa de leite

1 colher de manteiga

1 caixa de creme de leite

2 pacotes de bolacha de maisena e morangos para decorar

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Misture todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo, mexa bem e depois deixe cozinhar até engrossar.

CREME BRANCO :

Creme branco : Leve todos os ingredientes para a panela, menos o creme de leite, misture tudo e mexa sem parar até engrossar.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

PARA MONTAR:

Para montar: Coloque o creme de chocolate em uma travessa, molhe as bolachas no leite e espalhe por cima do creme, cubra com creme branco e por fim coloque os morangos em pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39287-pave-surreal.html>