

PAVÊ DE BATATA DOCE E MIRTILLO

INGREDIENTES

- 1 batata doce grande (250 g)
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 bolo pronto (sabor chocolate)
- 2 colheres (sopa) de sementes de chia
- 1/2 xícara de mirtilio desidratado
- 1 e 1/2 xícara de água
- 1 barra de 100 g chocolate amargo 60% cacau

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em rodelas a batata doce e coloque na panela de pressão com água suficiente para cobrir as batatas.

Leve ao fogo alto e quando pegar pressão, diminua a chama e marque 5 minutos.

Enquanto isso, coloque as sementes de chia de molho na água (1/2 xícara).

Coloque os mirtilos para ferver com o restante de água (1 xícara).

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria.

Escorra as batatas cozidas e bata no liquidificador com o leite condensado. Reserve.

Fatie o bolo e distribua no fundo de uma travessa.

Escorra a calda que formou do doce de mirtilio e aproveite-a para umedecer o bolo.

Sobre o bolo úmido, coloque o creme de batata doce.

Por cima, derrame a gelatina de chia misturada com os mirtilos.

Decore com o creme de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40156-pave-de-batata-doce-e-mirtilio.html>