

PAVÊ DE MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 2 copos de leite
- 1 pacote de biscoito maizena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres de amido de milho (maizena)
- 2 xícaras de morangos cortados ao meio
- 1 xícara de açúcar
- 1 barra de chocolate branco

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema:Em uma panela, misture o leite condensado, meia lata de creme de leite, meio copo de leite e o amido de milho. Mexa até engrossar de forma que fique cremoso, sem endurecer demais. Reserve e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, derreta o açúcar, sem deixar queimar, misture os morangos em seguida e deixe cozinhar, mexendo regularmente até que vire uma calda e os morangos estejam moles.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, coloque a outra metade da lata de creme de leite e a barra de chocolate branco, em pedaços para que derreta mais rápido, mexa sem parar até que o chocolate tenha derretido. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, coloque uma camada de biscoito, e por cima coloque a metade do creme, coloque mais uma camada de biscoito, e por cima a outra metade do creme, coloque agora a calda de morango (recheio), e por último a cobertura feita de chocolate branco. Decore como quiser.

Guarde no congelador por mais ou menos 40 minutos, ou até gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40305-pave-de-morango-com-cobertura-de-chocolate-branco.html>