

BOLO PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 copo de iogurte natural (200 g)

2 copos de açúcar (usar o mesmo copo do iogurte)

1/2 copo de óleo

2 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite

1 colher de maisena

200 g de chocolate branco picado

1 caixa de morango picado

3 colheres de açúcar

150 g de chantilly batido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador coloque na forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Na panela coloque o leite condensado, o leite com a maizena dissolvida leve ao fogo mexa sem parar até engrossar.

Desligue o fogo, acrescente o chocolate branco picado, o creme ainda quente.

Mexe até derreter o chocolate e deixe esfriar. Reserve.

Na vasilha coloca o morango picado e espalha o açúcar deixa por 10 minutos até soltar o caldinho. Escorra a água

Pegue o pavê frio, misture o morango mexa.

Por último coloque o chantilly.

Mexa delicadamente, leve à geladeira por 2 horas. Corta a massa no meio recheie e cubra com chantilly e a raspa de chocolate. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40589-bolo-pave-de-chocolate-branco-com-morango.html>