

PAVÊ SEM LEITE CONDENSADO À MODA MIA

INGREDIENTES

PARA A "CREMA PASTICCERA":

Para a "Crema Pasticcera": 500 ml de leite

50 g de maisena

150 g de açúcar

6 gemas

Essência de baunilha

PARA O CREME AO CHOCOLATE:

Para o creme ao chocolate: 4 gemas

500 ml de leite

5 colheres de açúcar

50 g de maisena

50 g de cacau amargo em pó.

MODO DE PREPARO

"CREMA PASTICCERA":

"Crema Pasticcera": Bata à mão o açúcar e as gemas.

Em seguida acrescente o leite aos poucos mexendo sempre.

Leve ao fogo e continue mexendo, tomando cuidado para não formar bolinhas.

Se necessário bata no liquidificador.

Por último adicione a essência de baunilha ou de limão.

CREME AO CHOCOLATE:

Creme ao chocolate: Exatamente como o creme citado acima.

MONTAGEM:

Montagem: Prepare os dois cremes e reserve.

Enquanto esfriam, corte em cubos os morangos.

Então comece a montagem do doce.

Na ordem, creme ao chocolate, biscoitos, chantilly, morangos, "crema pasticcera".

E assim sucessivamente.

Com essas medidas você irá conseguir fazer mais ou menos 2 camadas de cada cor e sabor.

Por fim, se desejar acrescente raspas de chocolate e morangos para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41398-pave-sem-leite-condensado-a-moda-mia.html>