

PAVÊ DELÍCIA CROCANTE

INGREDIENTES

1 caixa de morangos
1 lata de leite condensado
2 caixa de creme de leite
1/2 pacote de biscoito maisena
1 tablete de chocolate ao leite
Leite para umedecer os biscoitos
1/2 xícara de açúcar
1 xícara de amêndoas trituradas
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

CROCANTE:

Crocanter: Colocar o açúcar na panela, esperar derreter té virar caramelo. Desligar o forno e acrescentar as amêndoas e o bicarbonato, atenção pois endurece rápido. Derramar em papel manteiga e esperar esfriar. Em seguida quebrar em pedacinhos.

CREME:

Creme: Em uma panela colocar o leite condensado e o creme de leite em fogo baixo até ficar levemente consistente. Cerca de 5 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Derreter em banho maria o tablete de chocolate e acrescentar o creme de leite até ficar uma mistura homogênea.

MONTAGEM:

Montagem: Fazer duas camadas, respectivamente, de biscoitos umedecidos, creme e morangos. Após, colocar a cobertura de chocolate e, por cima, salpicar o crocante.

Pronto! Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43310-pave-delicia-crocanter.html>