PAVÊ DELÍCIA CROCANTE

INGREDIENTES

1 caixa de morangos

1 lata de leito 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:

Crocante: 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-crocante.html