

PAVÊ DE SORVETE E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pote de sorvete sabor de sua preferência
- 1 pacote de bis branco
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de licor de baunilha
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 caixa de morangos
- chantilly

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, a margarina, farinha de trigo, chocolate em pó e leve ao fogo brando.

Mexa sempre para não empelotar, assim que estiver soltando da panela, tire do fogo e adicione o licor, espere esfriar.

Pique o bis em cubinhos pequenos e junto ao chocolate já frio para não derreter.

Reserve.

Pique alguns morangos em rodela e reserve.

Monte sua sobremesa em taças ou numa travessa pequena, exemplo: uma camada de chocolate, os morangos, uma camada de sorvete e assim por diante, finalize com chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43852-pave-de-sorvete-e-chocolate.html>