PAVÊ DE SORVETE E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 pote de sorvete sabor de sua preferência

1 pacote de bis branco

1 lata de leite condensando

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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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