

PAVÊ DE MORANGO E CHANTILLY

INGREDIENTES

BASE (PÃO-DE-LÓ):

Base (pão-de-ló): 2 ovos

1/3 de xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

CALDA:

Calda: 2/3 de xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de raspas de limão

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 pacote grande (300 g) de geleia de morango derretida em 5 colheres (sopa) de água

1/2 litro de creme de leite fresco gelado com

1 colher (sopa) de açúcar de confeitiro

3 xícaras (chá) de morangos limpos, secos e picados

Morangos inteiros limpos e secos para decorar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiçado.

Misture a farinha delicadamente, sem bater.

Asse em forma quadrada (24 cm), untada e forrada com papel manteiga e leve ao forno moderado preaquecido (180°C) por 12 a 15 minutos.

Desenforme morno e espere esfriar e corte em fatias finas.

CALDA:

Calda: Ferva os ingredientes por 4 minutos, utilize fria.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa de vidro quadrada (22 cm) ou redonda (22 cm de diâmetro), alterne camadas de bolo levemente regadas com a calda, geleia, chantilly e morango picado, encerrando com uma camada de chantilly.

Decore com os morangos inteiros e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Consuma, no máximo, de um dia para o outro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44896-pave-de-morango-e-chantilly.html>