

# 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 (cafe) 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 confeiteiro

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 a 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, chantill 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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