PAVÊ DE CHOCOLATE CHOCOLATUDO

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

1 caixa ou lata de leite condensado

1 colher (sopa) manteiga ou margarina

5 colheres (sopa) de açúcar

1 caixa de creme de leite

2 caixas de morangos frescos

100 g de chocolate meio amargo

1 caixa de bis (20 unidades)

200 ml de chantili (gelado)

5 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite de coco, a metade do creme de leite a margarina e o leite condensado

Reserve

Em outra panela coloque os morangos cortadinhos o açúcar e a água

Vá mexendo até virar uma espécie de geléia

Reserve

Derreta o chocolate meio amargo e adicione o restante do creme de leite virando uma ganache

Bata em uma batedeira o chantilly ate ficar bem durinho

Montagem

Em uma travessa de vidro corte todos os bis em 3 partes e espalhe

2° Camada

3°Camada

4°Camada

5°Camada

Leve à geladeira por 2 horas e ja poderá servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/468-pave-de-chocolate-chocolatudo.html