

PAVÊ CREME DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 lata de leite condensado
- leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 e 1/2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de maizena
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- 1 bandeija de morangos

MODO DE PREPARO

Separe a gema e deixe a clara reservada.

Leve ao fogo o leite condensado, o leite, a gema, uma colher de margarina e o açúcar.

Depois acrescente uma colher de maizena e as três colheres de chocolate em pó.

Mexer até ponto de mingau.

Deixe esfriar.

Em uma travessa, coloque uma camada de creme e outra de morango, sendo que a última deve ser de morangos.

Depois, bata as claras em neve e misture com o creme de leite com açúcar a gosto e coloque por cima da última camada de morangos.

Deixe na geladeira por cerca de 6 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47037-pave-creme-de-chocolate-com-morango.html>