

PAVÊ DE MORANGOS COM CHOCOLATE SIMPLES

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 gemas (as claras serão utilizadas depois)

1 caixa de morangos

2 colheres de maisena

gotas de limão

1 pacote de biscoito champagne

1 prato de leite

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 2 barras de chocolate meio amargo (ou 300 g)

2 latas de creme de leite

1/2 xícara de achocolatado em pó

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras em neve

1 caixa de creme de leite

1 colher de açúcar

o quanto baste de morangos para enfeitar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Bata as gemas com as gotas do limão na batedeira ou no liquidificador por 5 minutos.

Adicione o creme de leite, o leite condensado, a maisena e bata até que se torne homogêneo.

Leve ao fogo brando até que engrosse.

Deixe a parte até que esfrie.

Depois de frio, adicione os morangos lavados e picados e misture.

Molhe os biscoitos no leite rapidamente e reserve.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Pique o chocolate e derreta em fogo brando sempre mexendo.

Depois de completamente derretido, adicione o creme de leite e o achocolatado, e misture bem até que estejam completamente ligados.

COBERTURA:

Cobertura: Adicione o creme de leite e o açúcar às claras em neve.

Reserve separadamente dos morangos lavados.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o refratário com alguns biscoitos.

Coloque a primeira camada por cima dos biscoitos.

Espalhe a segunda camada, de chocolate, por cima da primeira camada.

Intercale até que acabe os ingredientes. A quantidade de camadas depende do tamanho do refratário.

Reserve um pouquinho do chocolate.

Jogue a cobertura sobre tudo, enfeite com o chocolate reservado e com os morangos inteiros ou cortados a gosto.

Deixe gelar na geladeira. Não leve ao congelador ou freezer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47296-pave-de-morangos-com-chocolate-simples.html>