PAVÊ DE MORANGOS E CHOCOLATE DA ROSE BEM FÁCIL

INGREDIENTES

½ caixa de leite condensado

1 pote de 300 g de creme de leite fresco

½ pacote de bolacha maisena

1 colher de chá de açúcar de baunilha

1 caixa de 200 g creme de leite

8 quadradinhos de chocolate amargo

1 xícara de café solúvel pronto pra beber para molhar as bolachas

1 caixa de morangos lavados e secos com papel absorvente

Dica: antes de começar a receita deixe o leite condensado na geladeira por uns 10 minutos.

Reserve alguns morangos para a decoração na última camada.

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado e o creme de leite do pote de 300 gr e bata na batedeira até formar o ponto de chantilly bem firme, reserve.

Derreta o chocolate no micro-ondas e junte o creme de leite da caixa de 200 g, misture bem até formar um creme bem liso e homogêneo, reserve.

Molhe as bolachas no café e vá montando, creme branco, morangos em fatias e o creme de chocolate, repita e na última camada faça assim: bolacha, creme branco, creme de chocolate e por último os morangos para a decoração, se quiser coloque raspas de chocolate branco, preto ou granulado use a criatividade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47625-pave-de-morangos-e-chocolate-da-rose-bem-facil.html