

PAVÊ MARAVILHA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

3 ovos

1 colher de sopa de maizena

3 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo (tem que ser este, outro não irá ficar bom)

2 bandeijas de morangos inteiros

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite condensado, o leite, as gemas e a maizena.

Em uma panela, leve a mistura do liquidificador ao fogo alto, até engrossar, não parar de mexer.

Despeje a mistura em uma travessa (a que você deixará o pavê até servir) e deixe esfriar.

Derreta a barra de chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

Bata as claras em neve, misture o creme de leite e os morangos com uma espátula e junto o chocolate derretido.

Despeje o creme da batedeira em cima do creme da travessa.

Espere esfriar e leve a geladeira, por cerca de 4 horas ou até ficar bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47795-pave-maravilha-de-morango.html>