PAVÊ DE MORANGO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE MORANGO:

Creme de Morango:1 xícara (chá) de leite de coco

1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite integral

1 caixinha de morangos

1 saquinho de gelatina incolor

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate:1 caixinha de pó para pudim sabor chocolate

leite (a quantidade pedida nas instruções da caixinha)

MODO DE PREPARO

CREME DE MORANGO:

Creme de Morango:Prepare a gelatina incolor conforme instruções da embalagem.

Logo após, bata com os outros ingredientes e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate:Prepare o pudim de chocolate, conforme as instruções da embalagem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Reserve alguns morangos para decoração, e pique o restante em pedaços pequenos. Misture os morangos picados nos dois cremes, mantendo-os separados. Umedeça os biscoitos no leite, antes de colocá-los no pavê.

Monte alternando camadas na seguinte ordem: creme de morango, bolacha champagne, creme de chocolate, bolacha champagne e finalize com o creme de morango.

Decore com os morangos reservados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48470-pave-de-morango-e-chocolate.html