

PAVÊ DE CHOCOLATE COM MORANGOS E CHANTILLY

INGREDIENTES

CHANTILLY:

Chantilly: 1 lata de creme de leite

1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado).

2 leite condensado

2 gemas

2 colheres de maizena

chocolate em pó

BISCOITO WAFER:

Biscoito wafer: 1 barra de chocolate

manteiga

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Dissolva a maizena com o leite, antes do preparo.

Após dissolvido, junte com uma lata de leite condensado e as gemas.

Coloque no fogo, e mecha até formar um creme.

Reserve-o.

Faça o brigadeiro, com a outra lata e o chocolate em pó com a manteiga.

Junte o brigadeiro, com o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48961-pave-de-chocolate-com-morangos-e-chantilly.html>