

PAVÊ NAPOLITANO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos

1 xícara de óleo

1 ½ xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de achocolatado em pó

1 xícara de água fervente

1 colher sopa de fermento em pó

CALDA:

Calda:2 xícaras de leite

2 colheres sopa de margarina sem sal

10 colheres sopa açúcar

5 colheres sopa de achocolatado em pó

CREME:

Creme:3 xícaras de leite

3 gemas

1 lata leite condensado

1 colher café de baunilha

2 colheres sopa de maisena

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

9 colheres rasas de açúcar

1 caixinha de creme de leite

2 caixas de morangos picados

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata os ovos, junte o óleo, o açúcar, a farinha e o achocolatado, misturando bem cada ingrediente que for adicionado. A massa ficará bastante espessa. Em seguida adicione a água fervente e misture muito bem. Por último coloque o fermento e leve assar em forma untada e polvilhada. Asse por aproximadamente 45 minutos ou até que o palito saia limpo. Reserve.

CALDA:

Calda: Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo baixo até que fique uma calda grossa. Cuidado, pois transborda. Reserve.

CREME:

Creme: Leve ao fogo mexendo até engrossar. A consistência deste creme deve ser semelhante a de um iogurte. Caso fique mais grossa, adicione leite até atingir este ponto (mesmo depois de pronto). Reserve.

MONTAGEM DO DOCE:

Montagem do doce: Coloque em um pirex grande (eu fiz naquele oval, o maior que existe) o bolo cortado em pedaços irregulares, como se fosse metade de uma porção. Nos espaços que ficaram entre os pedaços de bolo coloque morangos picados, distribuindo bem. Agora coloque a calda de chocolate, espalhando, fazendo-a entrar em todos os espacinhos. Coloque então o creme branco, da mesma forma, espalhando, chacoalhando o pirex pra que o creme preencha todos os espaços.

Por último faça a cobertura: bata as claras em neve e adicione o açúcar. Quando virar um suspiro bem consistente, diminua a velocidade e adicione o creme de leite, misturando bem. Despeje sobre todas as outras camadas e leve à geladeira. Fica perfeito se for servido no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50101-pave-napolitano.html>