PAVÊ DALÊ

INGREDIENTES

BASE:

Base:200 g de brownie picado (pode-se comprá-lo pronto)

GELEIA QUENTE:

Geleia quente:1 caixa de morangos frescos

1 xícara de chá de açúcar

CREME DOS DEUSES:

Creme dos deuses:1 lata de leite condensado

4 gemas

1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate ao leite derretido

MODO DE PREPARO

Coloque os brownie picadinho em cubos no fundo de um refratário ou se preferir em tacinhas individuais.

Leve ao fogo os morangos com o açúcar até que ele forme uma geléia com pedaços grandes de morangos.

Cubra o brownie com esta geléia ainda bem quente.

À parte, numa panela misture o leite condensado, o leite e as gemas (se desejar pode temperar este creme à gosto por exemplo: baunilha, canela, essências).

Cozinhe mexendo sempre até engrossar. Coloque sobre os brownie e a geléia de morangos.

Derreta o chocolate em banho Maria ou no micro-ondas e acrescente o creme de leite aos poucos até ficar numa consistência de “danete”.

Coloque por cima dos demais ingredientes.

Pode-se enfeitar com chantilly e pedaços de morangos frescos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50498-pave-dale.html