

PAVÊ DE MORANGO COM CHOCOLATE (SEM BISCOITO)

INGREDIENTES

1º CAMADA:

1º camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite condensado de leite

2 gemas

1 colher e meia de maisena

2º CAMADA:

2º camada: 2 ou 3 caixinhas de morango

3º CAMADA:

3º camada: 1 pote de 200 g de chocolate em pó (Toddy)

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher e meia (sopa) cheia de maisena

1 lata de leite condensado

300 ml de leite

4º CAMADA:

4º camada: 2 claras

2 colheres (sopa) açúcar refinado

1 caixinha de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

1º CAMADA:

1º camada: Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Depois, despeje numa panela e leve ao fogo médio. Mexa até obter um creme, vire numa travessa e deixe esfriar.

2º CAMADA:

2º camada: Enquanto esfria, corte os morangos em cubos bem pequenos. Em seguida espeje os morangos por cima.

3º CAMADA:

3º camada: Bata no liquidificador o chocolate, a manteiga, a maisena, o leite condensado e o leite. Vire numa panela e leve ao fogo. Mexa até obter um creme. Deixe esfriar e depois despeje na travessa por cima dos morangos.

4º CAMADA:

4º camada: Bata as claras em neve em seguida, junte o açúcar. Despeje o creme de leite sem o soro, senão ficará ralo. Mexa devagar e vire por cima do chocolate. Decore com morangos. Antes de servir, leve a geladeira por no mínimo 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52570-pave-de-morango-com-chocolate-sem-biscoito.html>