

PAVÊ DE CHOCOLATE COM MORANGOS BEM SIMPLES

INGREDIENTES

2 potes de creme de leite fresco

2 latas de leite condensado

1 barra pequena de chocolate meio amargo

2 caixinhas de morangos

2 pacotes de bolachas champagne

3 colheres de chocolate em pó

1 copo de leite

MODO DE PREPARO

Deixe o creme de leite fresco e o leite condensado na geladeira em temperatura máxima por no mínimo 12 horas.

Depois de bem gelados, bata na batedeira até que se forme um creme bem consistente.

Divida o creme em 2 partes, em uma das partes adicione o chocolate em pó, na outra parte misture uma caixa de morangos picados.

Pique o chocolate meio amargo e misture na parte do creme de chocolate reservando um pouco de chocolate para decorar.

Pegue um refratário grande, passe a bolacha ao leite e forre o refratário com as bolachas molhadas, coloque o creme de chocolate misturado com os pedaços de chocolate meio amargo, coloque outra camada de bolacha e coloque o creme de morango.

Para decorar, pegue os morangos que sobraram e o chocolate e decore como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55328-pave-de-chocolate-com-morangos-bem-simples.html>