PAVÊ DE DANETTE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 xícaras de chá de leite

200 ml de leite de coco

4 danette de chocolate

2 colheres de chá de essência de baunilha

300g de chocolate ao leite picado

10 morangos

200 g de chantilly (uma caixinha)

4 colheres de chá de amido de milho

2 bolo pullman(de preferencia de chocolate)

2 gemas

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o leite condensado, as gemas e baunilha em uma panela, deixe ferver.

Em um recipiente coloque meio copo de leite e o amido de milho (para dessorver o amido de milho), quando ferver coloque na panela para endurecer o creme (mexa até dar um ponto não muito mole e não muito duro).

Coloque o leite de coco e deixe esfriar.

Bata o chantilly , mas não deixe ficar muito duro.

Em uma travesa coloque o bolo pullman(corte em fatias), se você quiser pode fazer duas camadas de bolo.

Acrescente o creme de baunilha.

Coloque os danettes, mas não passe como se fosse uma cobertura, coloque de colheradas.

Passe o chantilly.

Coloque o chocolate picado e os morangos cortados em quatro.

Leve à geladeira por aproximadamente 5 horas.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55395-pave-de-danette.html