PAVÊ DE MORANGOS COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

2 gemas peneiradas

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sobremesa de amido de milho (maisena)

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate (aproximadamente 170 g) meio amargo

1 caixinha de morangos

1 caixinha de biscoitos tipo champagne

Guaraná e rum (ou conhaque) para umedecer os biscoitos

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Leve todos os ingredientes do creme ao fogo (exceto o creme de leite), mexa sem parar, até que o creme engrosse.

Deixe esfriar um pouco e misture o creme de leite. Reserve o creme, deixando esfriar um pouco.

Em uma forma de média a grande, disponha os biscoitos previamente umidecidos no guaraná e no rum/conhaque (eu faço com conhaque).

Despeje o creme sobre os biscoitos e leve à geladeira para esfriar completamente o creme. Após frio, coloque os morangos picados e "afunde-os" no creme. É importante que o creme esteja frio, senão os morangos irão ficar "cozidos".

COBERTURA:

Cobertura:Pique o chocolate e derreta (em banho maria ou no micro-ondas - no micro-ondas cerca de 30 a 40 segundos são suficientes, mais que isso queima).

Misture o creme de leite ao chocolate derretido, até ficar homogêneo. Nesta cobertura também pode ser colocado um pouco de conhaque ou rum (bem pouco), fica parecido com trufa.

Despeje a cobertura sobre o creme e leve para gelar, até que a cobertura endureça um pouco.

Se quiser, pode enfeitar com morangos por cima, mas certifique-se que estão bem sequinhos não tire a folhinha, se não os morangos irão "molhar" a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55713-pave-de-morangos-com-chocolate.html