PAVÊ DE CHOCOLATE COM MORANGO FÁCIL

INGREDIENTES

2 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de margarina

1 pacote de bolacha maisena

200 ml de leite gelado

8 morangos grandes

4 claras de ovos (sem a gema)

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó

Em fogo baixo, misture por 3 minutos

Adicione em seguida o creme de leite e continue a mexer em fogo baixo por mais 3 minutos

Mexa sem parar e desligue o fogo antes de atingir o ponto de brigadeiro (deve estar cremoso, mas não consistente para facilitar na hora de colocar na forma sobre as bolachas)

Com a primeira camada colocada, espalhe um pouco do chocolate sobre as bolachas formando uma fina camada

Faça duas camadas como a anterior e acrescente 4 morangos picados em pedaços pequenos para que se faça parte do recheio

Cubra com mais uma ou duas camadas de bolacha e chocolate

Bata as claras em neve com o açúcar e espalhe pela parte de cima do pavê fazendo a cobertura

Os 4 morangos restantes, corte em pedaços maiores e decore a parte de cima do pavê

Leve à geladeira por no mínimo 3 horas antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6015-pave-de-chocolate-com-morango-facil.html