

PAVÊ CRIATIVO DE MORANGO COM GANACHE

INGREDIENTES

- 1 refratário de vidro pequeno/médio
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 suco em pó de morango
- 1 pacote de bolacha Champagne ou Maizena
- 1 copo de leite frio

MODO DE PREPARO

Batar no liquidificador o leite condensado, 1 caixa de creme de leite e o suco em pó por aproximadamente 4 minutos

Regue as bolachas no leite e montar uma camada no refratário

Intercale a bolacha e o mousse de morango

Pique o chocolate e coloque

Tire, mexa com uma colher ou espátula de madeira

Acrescente 1/2 caixa de creme de leite e misturar bem até que o chocolate fique completamente homogêneo

Despeje o ganache sobre a última cobertura do pavê

Se quiser decorar, pode deixar um pouco do chocolate picado para salpicar sobre o ganache, ou chocolate granulado, morangos e etc

Leve para gelar por pelo menos 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4802-pave-criativo-de-morango-com-ganache-2.html>