Pavê de Morango com Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-morango-com-chocolate

Uma deliciosa combinação de morango com chocolate em uma receita super simples de fazer.

40 min 10 porções

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 medidas de leite integral (medida da lata de leite condensado)
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 caixa pequena de chantily
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 pacote de bolacha de maisena
- 1 xícara de guaraná
- 1 caixa de morangos

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, a gemas peneiradas, a baunilha e a farinha de trigo dissolvida (dissolver a farinha de trigo no leite para não empelotar), levar ao fogo e deixar engrossar.
2. Após desligar o fogo e acrescente o creme de leite.
3. Em uma vasilha separe a metade do creme branco, e a outra metade acrescente 4 colheres de chocolate em pó e misture bem.Reserve.
4. Bata o chantily na batedeira até ficar firme.
5. Para montar, em uma travessa coloque a primeira camada de creme branco.
6. A segunda camada de bolacha molhada no guaraná.
7. A terceira camada de creme branco.
8. A quarta camada de morangos picados.
9. A quinta camada de creme de chocolate.
10. Sexta camada de bolacha molhada no guaraná.
11. Sétima camada repetir de chocolate.
12. Oitava camada de morangos picados.
13. Última camada de creme de chocolate.
14. Para finalizar chantiily batido e decore com morangos.