

Pavê de Morango com Chocolate

8 porções



Fácil de preparar

up to 50 Min.

**Ingredientes:****Calda:**

400 g Morangos
1 xícara chá de Açúcar (125 g)

Cobertura de Brigadeiro:

1 lata de Leite Condensado
1 colher sopa de Manteiga sem sal
3 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

Maria Mole:

1 caixa de Maria Mole Morango Dr. Oetker
1 xícara chá de Água fervente
1 xícara chá de Açúcar (125 g)

Montagem:

Pão de Ló de Chocolate
Morangos para decorar

Calda:

1. Pique os morangos em pedaços pequenos. 2. Coloque os morangos em uma panela pequena, junto com o açúcar. 3. Leve ao fogo baixo e cozinhe por cerca de 5 minutos. Reserve e deixe esfriar.

Cobertura de Brigadeiro:

1. Em uma panela pequena, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo. 2. Misture até que esteja em ponto de brigadeiro mole. 3. Reserve e deixe esfriar.

Maria Mole:

Misture o conteúdo da embalagem em 1 xícara (chá) de água fervente. Mexa até dissolver. Acrescente o açúcar e leve a batedeira por cerca de 20 minutos, em velocidade máxima, até adquirir consistência de suspiro. Reserve.

Montagem:

1. Em refratário (12 cm x 24 cm) coloque uma placa de pão de ló, em seguida a calda de morangos e por último, a maria-mole. 2. Repita as camadas mais uma vez e leve à geladeira por 3 horas ou até que esteja firme. 3. Retire da geladeira e espalhe a cobertura de brigadeiro. 4. Decore com morangos e sirva gelado.