

## RECEITINHAS

### Pavê de Chocolate e Morango

#### Ingredientes

##### Massa:

1 colher (chá) de amido de milho  
3 colheres (sopa) de NUTREN® Kids Chocolate  
2 unidades de Biscoito PASSATEMPO® Leite quebrado  
grosseiramente  
2 morangos picados

#### Modo de Preparo

Em uma panela, dissolva o amido de milho em 1 xícara (chá) de água e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, adicione o NUTREN® Kids, misture e reserve. Em uma taça pequena, coloque metade do creme, distribua os Biscoitos PASSATEMPO®, faça uma camada com os morangos e finalize com o restante do creme. Leve à geladeira por cerca de 1 hora. Sirva.

#### Dica:

Se desejar, decore com Biscoito PASSATEMPO® quebrado ou com morangos picados.

**Rendimento:** 1 porção

**Categoria da Receita:** Sobremesas

**Tipo de Prato:** Sobremesas frias

**Tempo de Preparo:** 15 min.

**Tempo Total de Preparo:** 75 min.

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Custo:** \$ - Baixo

