

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

