

## Receita: Pavê Napolitano de Paçoquita

Paçoquita

Creмоса Chocolate + Morango + Chantilly = a receita da felicidade.

### INGREDIENTES:

Paçoquita

Creмоса Chocolate a gosto

Creme

de Morango

200

g de chocolate branco

100

g de creme de leite

2

colheres (sopa) de nesquick ou pó de gelatina de morango

2

claras em neve

Chantilly

100

g de creme de leite fresco

2

colheres (sopa) de açúcar

1

colher (café) extrato de baunilha

100

g de morangos

90

g de biscoito de leite

Blossons

de chocolate para decorar

Biscoito

com cobertura de chocolate para decorar

PREPARO:

Creme

de morango

Numa

tigela, deposite as claras e bata até atingir ponto de neve.

Reserve. Num bowl, junte o chocolate e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Retire do micro, misture os ingredientes e, se necessário, volte o bowl ao micro por mais 30 segundos. Quando o chocolate estiver completamente derretido, acrescente a gelatina, o creme de leite, e mexa até que ele fique completamente incorporado à mistura. Feito isso, acrescente 1/3 das claras em neve, e com um batedor de arame, misture rapidamente. Em seguida, com cuidado, acrescente o restante das claras e misture com cuidado para que o creme fique bem aerado. Reserve.

Chantilly

Numa

tigela, junte o creme de leite, o açúcar, o extrato de baunilha, e bata, com o auxílio de uma batedeira de mão, até obter o ponto de

chantilly. Feito isso, deposite o creme num saco de confeitar com um bico de sua preferência. Reserve. Lave, descarte as folhas, reserve alguns inteiros para enfeitar, e pique os outros morangos em cubinhos. Numa tigela, quebre os biscoitos com as mãos e reserve.

## Montagem

Em

uma taça, deposite uma quantidade de Paçoquita Cremosa Chocolate no

fundo, e sobre ela, faça uma caminha com os biscoitos triturados. Em seguida, acrescente uma camada generosa de creme de morango.

Sobre

ela, coloque os morangos picados. Cubra os morangos com o chantilly, finalize com um morango, um biscoito coberto de chocolate e com alguns blossons. Sirva a seguir.