PAVÊ DE BIS SEM OVO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 caixa de leite (a mesma medida da caixa do leite condensado)

2 colheres (sopa) de amido

2 caixas de bis de chocolate

1 caixa de bis branco

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Esfarele duas caixas de bis grosseiramente, sendo uma caixa do branco e a outra do preto; reserve

No liquidificador, bata o leite, o leite condensado e o amido

Leve a mistura ao fogo até engrossar, sem parar de mexer para não ficar pelotinhas no creme

Espalhe pouco do creme em um refratário de vidro transparente

Coloque a outra caixa de bis forrando o creme

No creme que sobrou, adicione as 2 colheres de chocolate em pó; misture bem

Adicione por cima do bis uma camada bem fina

Por cima dessa camada bem fina, coloque um pouco do farelo de bis

Cubra com o que sobrou do creme

Adicione o restante do farelo de bis

Leve à geladeira para firmar

Sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10878-pave-de-bis-sem-ovo.html