PAVÊ IMPERIAL RUSSO

INGREDIENTES

4 ovos

200 g de farinha de trigo

200 g de açúcar refinado

400 g de doce de leite

450 ml de leite

8 colheres (sopa) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Bata os ovos na batedeira em velocidade alta entre 8

Após esse tempo, diminua a velocidade e acrescente aos poucos as 200 g de açúcar

Retire da batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo, com o auxílio de uma peneira sobre a massa; utilizando uma espátula, faça movimentos suaves de baixo para cima para não perder o volume da massa

Unte uma forma do formato de sua preferência ou adicione papel manteiga

Despeje a massa delicadamente na forma e leve ao forno a 180

Aguarde o bolo esfriar, desenforme e corte a massa ao meio no sentido horizontal

Reserve 50 ml de leite para umedecer o bolo posteriormente

Em uma panela adicione o chocolate em pó, o açúcar, o restante do leite e a margarina

Leve ao fogo brando, mexendo algumas vezes até tornar

Em uma travessa, coloque metade da massa que foi cortada e umedeça com metade do leite; quanto mais úmido, melhor será o resultado do pavê

Adicione uniformemente uma camada de doce de leite de aproximadamente 0,5 cm sobre a massa umedecida

Adicione a outra metade do bolo e repita o processo de umedecer a massa

Adicione a calda de chocolate cobrindo toda a superfície

Leve à geladeira por 2 horas e sirva em seguida

Pode ser servido acompanhado de uma bola de sorvete de creme ou flocos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11506-pave-imperial-russo.html