PAVÊ DE LEITE EM PÓ MEGABOM

INGREDIENTES

1 1/2 lata de creme de leite sem soro (bem gelado)

1 lata de leite condensado (bem gelado)

10 colheres de leite em pó

1/2 colher (sopa) de emulsificante para sorvete

1/2 xícara (chá) de nozes picadas

100 g de chocolate branco picado

1 pacote bolacha champagne

150 ml leite

1 colher (sopa) de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira por 5 minutos o creme de leite, o leite condensado, o leite em pó e o emulsificante

Despeje a metade desse creme em uma travessa grande

Em outro recipiente, misture o leite com o achocolatado em pó

Molhe as balachas na mistura do leite

Coloque por cima do creme que está na travessa, afundando as bolachas um pouquinho no creme

Salpique o chocolate branco picado e derrame o restante do creme por cima

Decore com as nozes picadas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12785-pave-de-leite-em-po-megabom.html