

PAVÊ DE CAFÉ (FALSO TIRAMUSU)

INGREDIENTES

- 500 ml de creme de leite
- 400 g de leite em pó
- 100 g de açúcar
- 50 g de preparo pronto de capuccino
- 1 colher (sopa) de extrato ou essência de baunilha
- 100 ml de café forte pronto
- 150 g de biscoito champagne ou bolacha maisena sabor chocolate
- 50 g de chocolate em pó (30% ou 50%)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, monte o pavê iniciando com uma camada de creme.

Coloque em seguida os biscoitos umedecidos no café forte com baunilha.

Continue esse processo até fazer 3 camadas de creme e 2 de biscoitos.

Finalize o pavê peneirando sobre ele o chocolate em pó.

Leve para gelar por 2 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14111-pave-de-cafe-falso-tiramusu.html>