

PAVÊ DE CAROLINA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 400g de chocolate meio amargo picado

2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena em 1 xícara (chá) do leite e reserve.

Leve ao fogo médio o restante do leite, a gema, o leite condensado e o conhaque até ferver.

Adicione a maisena dissolvida, mexendo até engrossar. Deixe esfriar.

Abra as carolinas ao meio e recheie com metade do creme.

Com o creme restante, cubra o fundo de um refratário e coloque as carolinas recheadas.

Derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite.

Despeje ainda quente sobre as carolinas no refratário e leve à geladeira por 3 horas. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14618-pave-de-carolina.html>