

PAVÊ DE LEITE EM PÓ TRUFADO

INGREDIENTES

CREME DE LEITE EM PÓ:

Creme de leite em pó: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)

2 gemas peneiradas

7 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó

TRUFA:

Trufa: 3 barras de chocolate (usei 1 meio amargo e 2 ao leite)

1 caixinha de creme de leite

1 pacote e 1/2 de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

CREME DE LEITE EM PÓ:

Creme de leite em pó: Dissolva o leite em pó no leite (para não empelotar o creme).

Em uma panela, acrescente o leite condensado, as gemas e o leite em pó dissolvido no leite.

Leve ao fogo médio mexendo sem parar até o creme começar a engrossar.

Quando engrossar (vai ficar com a consistência de um mingau mole), apague o fogo e espere o creme esfriar um pouco para usá-lo no pavê.

TRUFA:

Trufa: Derreta o chocolate em banho-maria.

Adicione o creme de leite e mexa até que fique homogêneo.

A mistura pode ficar meio líquida, mas como vai ficar na geladeira antes de ser servida, a trufa endurece.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe os biscoitos em um pouco de leite.

Forre o fundo de um refratário com os biscoitos e ponha metade do creme de leite em pó e por cima metade do chocolate.

Repita as camadas terminando com o chocolate.

Leve à geladeira por 4 horas antes de servir (se for feito de um dia para o outro fica melhor ainda).

Decore com raspas de chocolate ou granulado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15533-pave-de-leite-em-po-trufado.html>