

# PAVÊ MISTO DE CHOCOLATE COM BISCOITO

## INGREDIENTES

### CREME BASE:

- Creme base: 1 caixa de 395g de leite condensado
- Leite Integral (use a caixinha do leite condensado como medida)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 gemas peneiradas
- 7 biscoitos de chocolate com recheio de baunilha triturados

### CREME PRETO:

- Creme preto: 1 barra de 150g de chocolate ao leite
- 1 caixa de 200g de creme de leite
- 200 ml de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho

### CREME BRANCO:

- Creme branco: 1 barra de 150g de chocolate branco
- 1 caixa de 200g de creme de leite
- 200 ml de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho

### COBERTURA:

- Cobertura: 1 barra de 150 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de 200g de creme de leite

### MONTAGEM:

- Montagem: 1 Pacote de bolacha maisena
- 100 ml de leite para molhar a bolacha
- 5 biscoitos de chocolate com recheio de baunilha triturados sem o recheio
- 2 biscoitos de chocolate com recheio de baunilha cortado em quadradinhos
- Raspinhas de chocolate branco

## MODO DE PREPARO

### CREME BASE DE BISCOITO:

Creme base de biscoito: bata no liquidificador até misturar bem o leite condensado, leite (use a caixinha de leite condensado para medir) a colher de amido e as 2 gemas peneiradas.

Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo baixo até que ela comece a desgrudar do fundo e ganhe consistência de creme.

Reserve e somente quando estiver mais frio misture o biscoito chocolate com recheio de baunilha triturado.

### CREME PRETO:

Creme preto: Derreta o chocolate em banho maria e acrescente o creme de leite, depois acrescente o leite que já deve estar misturado com uma colher de amido.

Leve ao fogo baixo até que ganhe a consistência de creme e reserve.

### CREME BRANCO:

Creme branco: Derreta o chocolate branco em banho maria e acrescente o creme de leite, depois acrescente o leite que já deve estar misturado com uma colher de amido.

Leve ao fogo baixo até que ganhe a consistência de creme e reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: Derreta a barra de chocolate meio amargo e acrescente o creme de leite.

Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de vidro comece colocando metade do creme base de biscoito de chocolate com recheio de baunilha, espalhe e cubra com as bolachas maisenas (passe ligeiramente as bolachas no leite),

Acrescente todo o creme preto e cubra novamente com bolachas,

Acrescente a outra metade do creme base de biscoito, cubra com mais uma camada de bolacha maisena e depois acrescente o creme branco.

Por fim acrescente a cobertura, coloque a farofinha e os pedaços picados de negrescos e as raspas de chocolate.

Leve à geladeira por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15814-pave-misto-de-chocolate-com-biscoito.html>