

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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