# PAVÊ DE PAÇOQUINHA E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

10 paçocas tipo rolha

1 lata de leite condensado 295 g

1 lata de creme de leite 200 g

3 colheres de (sopa) achocolatado (se for usar chocolate em pó são 2 colheres)

600 ml de leite

4 colheres de (sopa) amido de milho

1 pacote de biscoito maisena (pode ser champagne, mas vai depender da sua forma a quantidade)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela (fora do fogão) coloque as 2 colheres de amido, meia lata de leite condensado, 300 ml leite e 3 paçocas.

Misture fora do fogo e leve ao fogo até engrossar.

Com o fogo desligado, adicione 100 g de creme de leite e misture.

Em uma panela (fora do fogão) coloque 2 colheres de amido,3 colheres de achocolatado, 300 ml de leite e meia caixa de leite condensado.

Misture e leve ao fogo até engrossar, quando engrossar desligue o fogo e misture o restante do creme de leite.

Para a montagem, molhe os biscoitos que você estiver usando em leite rapidamente e vá intercalando os cremes com a paçoquinha triturada e o biscoito.

Sendo a primeira camada de biscoito e a última de creme com paçoquinhas trituradas.

Leve à geladeira de um dia para o outro, ao congelador por 3 horas, ou ao freezer por 1 hora.

Sirva gelado e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16373-pave-de-pacoquinha-e-chocolate.html