

PAVÊ DE BARRAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 barras de chocolate

1 lata de leite condensado

3 pacotinhos de biscoito maisena

Coco ou granulado para decorar

1 xícara de manteiga

Chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e o chocolate branco e deixe derreter, retire do fogo e reserve.

Em outra panela, coloque a manteiga e o chocolate puro cacau e reserve, separadamente.

Em outra panela, repita o mesmo procedimento com o chocolate de amendoim.

Em um refratário grande, coloque uma camada de biscoitos molhados no leite, seguido por uma camada de chocolate puro cacau, biscoitos e chocolate branco, depois outra camada de chocolate de amendoim e outra de biscoitos.

Coloque em uma panela o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga, e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Coloque o último recheio por cima dos biscoitos, e, para finalizar, coloque o granulado ou coco.

Deixe aproximadamente de 30 minutos a 1 hora na geladeira, e sirva.

Se preferir, pique uma barra por cima do pavê ou bombons.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16841-pave-de-barras-de-chocolate.html>