

PAVÊ DE SORVETE

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo

300 ml de creme de leite fresco

2 gemas

2 latas de leite condensado

1 lata de leite (use a mesma medida da lata de leite condensado)

30 g de manteiga (2 colheres)

200 g de biscoito maltado quebrado grosseiramente (ou pode usar cookies)

MODO DE PREPARO

Faça o ganache como de costume e reserve.

Coloque em uma panela as duas latas de leite condensado, o leite, a manteiga e as gemas leve ao fogo baixo, mexa até engrossar e deixe esfriar.

Bata o creme de leite fresco em ponto de chantili.

Misture o creme junto com o chantili.

Faça camadas de creme, ganache, biscoito.

No final espalhe os biscoitos e o ganache.

Leve ao congelador por 6 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17076-pave-de-sorvete.html>