

PAVÊ DE WAFER COBERTO DE CHOCOLATE DA VIVIAN

INGREDIENTES

3 caixas de wafer coberto de chocolate

2 barras de chocolate ao leite

2 caixas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

3 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Triture o wafer coberto de chocolate e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e duas gemas.

Mexa em fogo médio, até engrossar.

Depois acrescente duas caixas de creme de leite, mexa e desligue o fogo.

Espere esfriar.

Em outra panela, derreta as barras de chocolate, depois acrescente as duas caixas de creme de leite e a gema, mexa e desligue o fogo.

Bata as três claras em neve, depois vai acrescentando o açúcar aos poucos.

Hora de montar no refratário: primeira camada: Adicione o creme branco.

Segunda camada: um pouco do wafer coberto de chocolate.

Terceira camada: adicione o creme de chocolate.

Quarta camada: coloque mais um pouco de wafer coberto de chocolate.

Quinta camada: adicione a clara em neve e, na sexta camada, o restante do wafer coberto de chocolate.

Deixe na geladeira por 4 horas e depois é só ser feliz!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17280-pave-de-wafer-coberto-de-chocolate-da-vivian.html>