PAVE DELÍCIA DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 barra de chocolate meio amargo

1 barra de chocolate ao leite

1 barra de chocolate branco

2 latas de leite condensado

3 caixas de creme de leite

1 envelope de gelatina incolor

água para hidratar a gelatina

bolacha champanhe com açúcar cristal

leite para molhar as bolachas

bombons para decoração

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Bolacha champanhe intercalado com o chocolate de sua preferência, finalizando no chocolate.

A cada camada eu gosto de deixar um tempo no freezer; por exemplo: fiz a mistura de chocolate ao leite, coloco a bolacha champanhe no refratário e cubro com o chocolate; em seguida, já coloco no freezer para dar uma endurecida enquanto preparo o outro chocolate.

Assim que terminar com a parte do chocolate, leve à geladeira para ficar mais durinho.

Corte os bombons e cubra o pavê.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17823-pave-delicia-de-bombom.html