

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
bombs 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 bombs e cubra o pavê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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