

# PAVÊ DE CREME

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 litro de leite de vaca

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite (quando o creme estiver no ponto)

3 gemas de ovos

5 gotas de baunilha

5 colheres de maisena

### GANACHE (COBERTURA):

Ganache (cobertura): 1 barra de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa de vidro coloque 1 camada do creme, 1 camada das bolachas, 1 camada do creme novamente e depois o ganache por cima.

Se preferir, enfeite por cima com granulado, confete, bis, bombom, cereja (enfeite de sua preferência). Deixe na geladeira por uma hora.

Bom apetite, espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17905-pave-de-creme.html>