

PAVÊ DE CHOCOLATE COM BISCOITOS DE MAISENA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de biscoitos de maisena

1 copo de leite com chocolate (para molhar os biscoitos)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher (de sopa) de Maisena

1 lata de leite (medida da lata do leite condensado)

1 ovo (apenas a gema)

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a gema do ovo (quando colocar a gema do ovo mexa com uma colher de pau até que ela se dissolva) e a maisena.

Leve todos esses ingredientes ao fogo e mexa até engrossar.

Quando engrossar, apague o fogo.

PAVÊ:

Pavê: Monte o pavê de preferência em um recipiente quadrado

Primeiro coloque uma camada de recheio e outra de biscoito (já molhado no leite com achocolatado)

A última camada deverá ser de biscoitos para que a cobertura dê o toque final.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque o creme de leite, o chocolate em pó, a margarina e leve ao fogo

Mexa sem parar por uns 5 minutos até que a manteiga se dissolva totalmente.

Deixe borbulhar um pouquinho, mexa mais um pouco e desligue o fogo.

A consistência da cobertura fica mais líquida mesmo.

Jogue por cima da última camada de biscoito do pavê.

Leve à geladeira por 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18299-pave-de-chocolate-com-biscoitos-de-maisena.html>