

PAVÊ DE BOMBOM RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 lata de achocolatado em pó (500 g)
- 2 latas de creme de leite (sem soro)
- 2 latas de leite condensado
- 5 bombons de chocolate recheados
- leite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma batedeira as duas latas de creme de leite, as duas de leite condensado e despeje a lata de achocolatado inteira.

Bata tudo até ficar um creme bem homogêneo.

Coloque em um refratário de vidro uma camada do creme e os biscoitos já mergulhados em leite para amolecer os biscoitos.

Depois dos biscoitos, corte os bombons em pedaços e distribua sobre a primeira camada.

Faça assim na seguintes camadas.

Depois, leve à geladeira por 4 horas, ou até que sinta que o creme está firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18317-pave-de-bombom-recheado.html>