

PAVÊ DE CHOCOLATE COM BISCOITO DE MAISENA DIFERENTE

INGREDIENTES

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)

MONTAGEM:

Montagem:1 pacote de biscoitos de maisena

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

COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de creme de leite

4 colheres (de sopa) de chocolate em pó

1 colher (de 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 esse 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18397-pave-de-chocolate-com-biscoito-de-maisena-diferente.html>