

# 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.  
Mexe 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/18397-pavé-de-chocolate-com-biscoito-de-maisena-diferente.html>