

PAVÊ DE WAFER COBERTO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata e 1/2 de leite (use a lata de leite condensado para medir)

1 colher (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

2 gemas

1 colher (sopa) de margarina

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: 1 tablete de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite (sem soro, deixe na geladeira para retirar o soro)

3 claras em neve

3 colheres de açúcar

1 caixa de wafer de chocolate preto picado

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Separe um pouco do leite e dissolva a maisena.

Misture o leite condensado com o leite restante, as gemas, a margarina e o amido de milho dissolvido. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até engrossar.

Despeje o creme em uma travessa e espere esfriar.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Derreta o chocolate, misture o creme de leite e reserve.

Bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos, batendo sem parar.

Junte o creme de chocolate e as claras e misture delicadamente.

Por cima do creme branco, distribua o bis picado (reserve alguns inteiros para decorar), e cubra com a mousse de chocolate.

Leve ao congelador por 2 horas e depois passe para a geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18412-pave-de-wafer-coberto-de-chocolate.html>