

PAVÊ DE BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

2 medidas da lata de leite

3 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 12 bombons de chocolate branco

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de açúcar

QUARTA CAMADA:

Quarta camada: 3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Leve todos os ingredientes ao fogo médio até engrossar.

Despeje em um refratário e deixar esfriar.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Coloque sobre a primeira camada os bombons picados.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Leve ao fogo médio até engrossar.

Coloque sobre a segunda camada.

QUARTA CAMADA:

Quarta camada: Bata as claras em neve, adicione o açúcar e o creme de leite.

Leve ao congelador até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18428-pave-de-bombom-de-chocolate-branco.html>