

PAVÊ SUPER DELICIOSO DE BOLACHA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha de maisena (utilizei a bolacha sabor chocolate)

6 latas de creme de leite

2 barras de chocolate branco

2 barras de chocolate ao leite (prefiro o chocolate amargo)

4 colheres de maisena

Leite para molhar a bolacha

2 colheres de manteiga

Confeitos de chocolate a gosto (para decorar)

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, coloque uma colher (sopa) de manteiga e deixe derreter, depois adicione 3 caixinhas de creme de leite e as barras de chocolate quebradas, e mexa até derreter.

Em seguida, dissolva 2 colheres (chá) de maisena no leite e coloque no creme branco até ficar consistente, retire do fogo e deixe esfriar.

CREME PRETO:

Creme preto: Repita os mesmos procedimentos do creme anterior e espere esfriar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, molhe as bolachas no leite e coloque no fundo do refratário, depois faça uma camada de chocolate branco, seguida pelas camadas de bolacha, camada de chocolate ao leite e assim consecutivamente até acabar na camada de chocolate ao leite.

Caso queira enfeitar com confeitos de chocolate, enfeite e deixe na geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18595-pave-super-delicioso-de-bolacha.html>