

BOLO PAVÊ

INGREDIENTES

4 latas de leite condensado

3 caixas de creme de leite

1 medida de suco concentrado da fruta de preferência (maracujá, limão, uva, etc.)

1 massa para bolo

Achocolatado em pó

1 pacote de biscoito de maisena

Palitos de chocolate

Granulados de sua preferência

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA PARTE DO RECHEIO:

Primeira parte do recheio: Use 2 latas de leite condensado e 1 caixa de creme de leite para uma medida de concentrado de frutas, e bata tudo no liquidificador por aproximadamente 5 minutos.

Bata até formar um creme homogêneo e reserve.

SEGUNDA PARTE DO RECHEIO:

Segunda parte do recheio: Utilize as outras 2 latas de leite condensado e a outra caixa de creme de leite, misturando o achocolatado a gosto até engrossar ao ponto de soltar da panela, como um brigadeiro, sempre mexendo para não grudar na panela, e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata bem a caixa de creme de leite restante, até ficar ao ponto de marshmallow, e em seguida, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a travessa já com o bolo assado, e vá colocando os palitos de chocolate em volta do bolo.

Em seguida, coloque a primeira camada da mousse que foi batida por cima do bolo.

Depois, espalhe uma camada de biscoito de maisena, em seguida o brigadeiro, e assim por diante, sempre uma camada após outra, até acabar.

Por último, despeje o marshmallow e enfeite com os granulados de sua preferência.

Leve para a geladeira por 4 horas.

Sirva gelado e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18708-bolo-pave.html>