

PAVÊ FÁCIL DE CREME BRANCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 gemas peneiradas
1 e 1/2 lata de leite condensado
2 latas de leite frio (a mesma medida do leite condensado)
3 colheres (sopa) de amido de milho

CREME ESCURO:

Creme escuro: 2 latas de creme de leite (com pelo menos 20% de gordura)
8 colheres de sopa de achocolatado
1 pacote de gelatina sem sabor

FINALIZAÇÃO:

Finalização: 1 caixa de wafer coberto com chocolate ou 2 pacotes de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva o amido de milho no leite frio e reserve (o leite tem de estar frio, caso contrário o amido de milho empelota).

Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas peneiradas e o leite com amido e leve ao fogo baixo (só acenda o fogo quando tiver tudo misturado para que as gemas não virem ovos mexidos).

Mexa até engrossar, desligue e reserve.

CREME ESCURO:

Creme escuro: Adicione 5 colheres (sopa) de água a gelatina, misture e leve ao micro-ondas por 30 segundos.

Em uma tigela, misture o creme de leite e o achocolatado.

Acrescente a gelatina hidratada e derretida a mistura.

Misture bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça os biscoitos maisena no leite com achocolatado e forre o fundo de uma travessa (use uma travessa retangular facilita a montagem).

Faça uma camada com metade creme branco; outra camada com os biscoitos umedecidos; coloque o restante do creme branco; alise bem e cubra com o creme preto; cubra com plástico filme e leve ao congelador por 1 hora.

Na hora de servir cubra com os wafer coberto com chocolate ou o chocolate granulado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18948-pave-facil-de-creme-branco-e-chocolate.html>