

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/18948-pave-facil-de-creme-branco-e-chocolate.html>