

PAVÊ DE BOMBOM FÁCIL

INGREDIENTES

3 caixas de leite condensado
3 colheres de
3 ovos
3 colheres de maisena
300 ml de leite
1 embalagem grande de bombom com wafer
1 caixa de creme de leite
1/2 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Dissolva 100 ml de leite com uma colher de maisena bem cheia e coloque em uma panela.
Na mesma panela acrescente uma caixa de leite condensado, uma colher de manteiga e um ovo.
Misture bem, ligue em fogo médio e mexa sem parar até ficar um creme nem muito mole nem muito consistente.
Depois de pronto, coloque em um refratário todo o creme.
Pique os bombons e coloque por cima desse creme.
Depois repita o mesmo creme e coloque mais uma camada de bombons picados.
Faça a última camada do mesmo creme e coloque os bombons picados.
Pique meia barra de chocolate e derreta em banho-maria ou no micro-ondas.
Acrescente o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo.
Coloque por cima da ultima camada e está pronto.
Espere esfriar um pouco e leve à geladeira por cerca de 3 horas (se quiser uma receita maior, basta dobrar os ingredientes).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18988-pave-de-bombom-facil.html>