

PAVÊ DE PAÇOCA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 2 caixinhas de pudim de chocolate

3 colheres de chocolate em pó

3 copos de leite

1 caixa de creme de leite (gelado)

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1 caixinha de leite condensado

15 paçoquinhas

biscoitos de maisena

MODO DE PREPARO

Para preparar o creme de paçoca, coloque todos os ingredientes (exceto o creme de leite) em uma panela em fogo baixo.

Esfarele a paçoca e mexa até ficar em ponto de brigadeiro (até você conseguir ver o fundo da panela), desligue e misture o creme de leite.

O creme de chocolate precisa ficar um pouco na geladeira então prepare ele primeiro.

Coloque os ingredientes em uma panela (exceto o creme de leite) em fogo baixo mexendo sempre.

De preferência, use um fouet para não empelotar.

Quando pegar consistência, desligue e coloque o creme de leite gelado, coloque na geladeira e reserve.

Para você montar, molhe os biscoitos em leite para que não fiquem tão duros e coloque ele no meio de um creme e outro, alternando entres ele.

Decore com paçoca ou com o confeito de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19330-pave-de-pacoca-e-chocolate.html>