

PAVÊ DA ROSIII

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de leite comum (longa vida)
3 gemas de ovos (só as gemas)
250 gramas de bolacha champanhe
1 ou 2 caixinhas de creme para chantili (200 ml)
2 colheres de chocolate em pó
1 copo de água 190 ml
1 ou 2 colheres de açúcar
chocolate granulado

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Leve ao fogo, em uma panela, a lata de leite condensado, a mesma medida de leite comum e 3 gemas de ovos batidas.

Leve ao fogo e vá mexendo até começar ferver.

Retire do fogo, coloque em uma tigela, deixe esfriar e reserve.

Pegue o copo com água e as colheres de achocolatado e deixe ferver.

Em seguida, passe as bolachas champanhe e coloque em cima do primeiro creme já frio.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Prepare o chantili como indica na própria embalagem, acrescente um pouco de açúcar e bata até dar ponto (sempre com cuidado para que não vire manteiga).

Coloque por cima de tudo, finalize com chocolate granulado e sirva gelado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19718-pave-da-rosiii.html>