

PAVÊ DE CREME E CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 1 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

CREME:

Creme: 200 g de manteiga

1 lata de leite condensado

1 pacote de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Em uma panela misture o chocolate em pó, o açúcar e o leite.

Leve ao fogo e deixe ferver.

Deixe esfriar.

CREME:

Creme: Na batedeira bata a manteiga com o leite condensado até formar um creme homogêneo.

Em taças individuais ou em um refratário, alterne camadas de biscoitos umedecidos na calda de chocolate e camadas de creme.

Por cima despeje o que restou da calda.

Leve para gelar por no mínimo 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19941-pave-de-creme-e-chocolate.html>