

PAVÊ ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

- 1 tablete de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar orgânico (ou cristal)
- 1 tablete de chocolate branco
- 1 tablete de chocolate meio amargo ou amargo
- 1/2 tablete de chocolate meio amargo para raspas
- 3 caixinhas de creme de leite
- 2 pacotes de biscoito de maisena light
- 1 xícara de leite ou de suco de laranja para molhar o biscoito

MODO DE PREPARO

Junte a manteiga e o açúcar em uma vasilha e bata até esbranquiçar.

Junte em seguida uma caixinha de creme de leite e bata bastante até ficar com uma consistência de chantilly, reserve.

Forre a forma com biscoito de maisena molhado com leite ou laranja.

Derreta o chocolate branco em banho-maria, junte uma caixinha de creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Em seguida, espalhe em cima do biscoito de maisena, na forma.

Coloque mais uma camada de biscoito molhado.

Derreta o chocolate meio amargo (ou amargo) em banho-maria.

Junte uma caixinha de creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Em seguida, espalhe em cima do biscoito de maisena molhado, na forma.

Coloque mais uma camada de biscoito molhado.

Espalhe o creme batido reservado.

Coloque raspas de chocolate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21527-pave-aniversario.html>