

# PAVÊ PEDE BIS

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)

3 gemas (peneiradas)

1/2 colher (sopa) de amido de milho

### CREME PRETO:

Creme preto: 1 barra de chocolate meio amargo ou ao leite

1/2 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantilly

chocolate bis branco

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque em uma panela a lata de leite condensado, as gemas, o leite e o amido de milho.

Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até que vire um creme e comece a borbulhar, desligue o fogo e reserve.

### CREME PRETO:

Creme preto: Quebre a barra em vários pedaços e leve ao microondas, coloque em 15 segundos, mexa e leve por mais 15 segundos, repetindo a sequência até que esteja derretido.

Misture com a 1/2 lata de creme de leite e leite condensado e reserve.

Bata o chantilly na batedeira por 5 minutos.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, coloque o creme branco, uma camada de bis branco picado, uma camada do creme preto, outra camada de bis, cubra com o chantilly batido na batedeira e enfeite com bis branco por cima.

Leve à geladeira por 30 minutos e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22060-pave-pede-bis.html>