

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>