

PAVÊ DO SUL

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 garrafa de creme pasteurizado
1 caixa de creme de leite
1 caixa de leite condensado
1 pacote de bolacha ao leite (com 3 embalagens em 1)
leite e nescau o suficiente para molhar as bolachas

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate amargo
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata na batedeira o creme pasteurizado até ficar consistente.
Acrecente o creme de leite e o leite condensado e reserve.
Molhe as bolachas no leite com nescau.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria.
Misture o creme de leite com chocolate derretido e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa, coloque uma camada do creme e uma camada de bolacha.
Repita o processo até finalizar a última tem que ser camada de creme.
Para finaliza coloque a mistura do chocolate com creme de leite para cobrir.
Leve à geladeira por aproximadamente 4 horas.
Sirva gelado e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22268-pave-do-sul.html>