

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.

Acrescente 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 finalizar 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>