

# PAVÊ MARAVILHA

## INGREDIENTES

- 1 caixa ou lata de leite condensado
- 1 caixa ou lata de creme de leite
- 2 colheres de chocolate em pó ou achocolatado
- 2 colheres de amido de milho
- 1 gema
- água na medida da caixa ou lata de leite condensado
- biscoite de maisena
- granulado ou coco ralado

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, coloque o leite condensado, uma colher (sopa) cheia de amido de milho, a água e a gema.

Misture bem e depois leve ao fogo, mexa até que vire um creme.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma panela, coloque o creme de leite, as duas colheres de chocolate em pó ou achocolatado e uma colher (sopa) rasa de amido de milho.

Depois misture e leve ao fogo, mexa até formar um creme, o sabor ficará um pouco amargo.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, coloque uma camada do creme branco e espalhe e em seguida coloque uma camada do creme de chocolate e espalhe.

Adicione uma camada de biscoito de maisena e repita as camadas até que os cremes acabem.

Por cima, despeje os granulados ou coco ralado, leve a geladeira e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23240-pave-maravilha.html>