

PAVÊ DE CHOCOLATE FÁCIL

INGREDIENTES

CREME

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata de leite comum
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 gema

COBERTURA

- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

CREME

Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre, até engrossar.

Reserve

COBERTURA

Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre, até ferver.

Deixe borbulhar um pouquinho e desligue o fogo.

Reserve.

MONTAGEM

Em um pirex médio, coloque um pouco de creme, uma camada de biscoitos molhados no leite com achocolatado.

Alterne camadas de creme com camadas de biscoitos molhados no leite com achocolatado, sendo a última de biscoitos molhados no leite com achocolatado.

Coloque a cobertura.

Leve á geladeira por 4 horas ou mais, se puder.

Quanto mais gelado, melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23249-pave-de-chocolate-facil.html>