

PAVÊ DE CHOCOLATE E OREO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

2 colheres de maizena

1 lata de creme de leite com soro

CREME PRETO:

Creme preto: 1 lata de leite condensado

5 colheres de achocolatado em pó

2 colheres de maizena

200 ml de leite

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate ao leite ou 2 tabletes da barra de chocolate

1 lata de creme de leite com soro

2 pacotes de biscoito de maizena, daqueles pacotes que vem com 3

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco: Misture todos os ingredientes, menos o creme de leite.

Depois, acrescente o creme de leite com soro, mexa bem, desligue e reserve.

CREME PRETO:

Creme Preto: Misture todos os ingredientes na panela e deixe ferver, até ficar grosso no ponto de brigadeiro, desligue e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta em banho-maria a barra de chocolate e depois de derretida, misture com o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque no fundo de um refratário, o creme preto e cubra com bolacha.

Por cima o creme branco, cubra com bolacha e por último a cobertura.

Cubra com papel alumínio e leve ao congelador por mais ou menos 5 horas.

Eu quis usar o biscoito oreo, quebrei, soquei e coloquei por cima do creme branco (pode usar bis outra coisa, não coloquei no congelador, somente na geladeira).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23778-pave-de-chocolate-e-oreo.html>