PAVÊ DE CHOCOLATE COM ABACAXI

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 leite condensado

2 xícaras de (chá) de leite

2 colheres de amido de milho

2 gemas

1 creme de leite

200 g de chocolate branco

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 leite condensado

2 colheres de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres de chocolate em pó

200 g de chocolate meio amargo

DECORAÇÃO:

Decoração:Raspas de chocolate da sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes do creme branco em uma panela (menos o creme de leite) e leve ao fogo mexendo ate engrossar.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite, reserve.

Faça a mesma coisa com o creme de chocolate.

Pegue um refratário e comece a montagem.

Coloque uma camada bem fina de creme branco e uma camada de bolacha.

Depois uma camada de chocolate e outra camada de bolacha e mais uma de creme branco, outra de bolacha e uma de chocolate.

Adicione os abacaxi picados em cubos e mais uma camada de bolacha.

Por último, uma camada de creme branco.

Decore com raspas de chocolate.

Leve ao congelador por 3 horas e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24154-pave-de-chocolate-com-abacaxi.html