

PAVÊ SIMPLES DE BOMBOM

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 leite condensado

1 copo americano de leite integral de vaca

2 gemas

1 colher de maisena

1 lata de creme de leite

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 leite condensado

1 lata de creme de leite

1 barra e meia de chocolate ao leite

BASE DO PAVÊ:

Base do pavê: 2 pacotes de bolacha champanhe com açúcar cristal em cima

leite de vaca para embebedar as bolachas

10 bombons de sua preferência picados (ouro fino ou sonho de valsa)

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Leve ao fogo até engrossar o leite condensado, as gemas e a maisena dissolvida no leite.

Depois de frio, misture o creme de leite e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Leve ao fogo todos os ingredientes (o chocolate deve ser picado na panela) até engrossar e reserve.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do pavê: Em um refratários, coloque uma camada da bolacha embebida no leite e cubra-as com uma camada do creme branco.

Faça outra camada com as bolachas e em seguida coloque uma camada do creme de chocolate.

Vá repetindo até encher o refratários e, no final, coloque os bombons por cima.

Misture os bombons ao creme branco também, deixe gelar por 1 hora e 30 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24345-pave-simples-de-bombom.html>