

# 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>