

PAVÊ DE LIQUIDIFICADOR DE DIAMANTE

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite 1/4 de litro de sorvete de creme

340 g de chocolate diamante negro picado

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de acordo com as instruções do fabricante e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o sorvete e a gelatina já pronta.

Em um refratário, despeje uma camada de creme e uma camada de chocolate picado.

Repita o processo até preencher todo o refratário e leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25433-pave-de-liquidificador-de-diamante.html>