

PAVÊ DE MAISENA COM COBERTURA DE GANACHE

INGREDIENTES

1º CREME:

- 1º creme: 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a medida de leite integral (utilize a lata de leite condensado vazia como medida)
- 2 gemas peineiradas (tirar a clara e a película da gema)
- 2 colheres (sopa) rasa de maisena
- 2 pacotes de biscoito maisena

2º CREME:

- 2º creme: Dobrar a receita (ingredientes do 1º creme)

COBERTURA:

- Cobertura: 2 barras de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º creme: Coloque o leite condensado, as gemas peneiradas, a maisena e o leite (dissolva a maisena com um pouco de leite para que não empelotar o creme) em uma panela e leve ao fogo médio até engrossar.

Quando o creme estiver criando fervura, abaixe o fogo e mexa mais um pouco.

Desligue, deixe esfriar e reserve.

2º CREME:

2º creme: Faça o mesmo procedimento do 1º creme e reserve.

Em uma forma, coloque a primeira camada de biscoito (não é necessário passar no leite), o creme, a segunda camada de biscoito e assim sucessivamente, até que o creme acabe.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta 1 barra de chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (vá mexendo de 30 a 30 segundos, dependendo da potência de seu microondas para que o chocolate não queime).

Acrescente o creme de leite e mexa até que incorpore no chocolate.

Despeje a ganache no pavê e coloque na geladeira durante 4 horas para que gele bem.

De preferência, faça de um dia para o outro para que o resultado fique melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25538-pave-de-maisena-com-cobertura-de-ganache.html>