

PAVÊ DE CHOCOLATE E CREME DE LARANJA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 3 pacotes de bolacha de maisena

suco de 3 laranjas

CREME DE LARANJA:

Creme de laranja: 2 latas de leite condensado

3 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo (250 ml) de suco de laranja

CHOCOLATE:

Chocolate: 400 g de chocolate meio amargo ou ao leite

400 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME DE LARANJA:

Creme de laranja: Peneire as gemas.

Junte o leite condensado, o suco de laranja e o amido de milho.

Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar.

CHOCOLATE:

Chocolate: Derreta o chocolate em banho-maria, depois que derreter acrescente o creme de leite.

Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe as bolachas no suco de laranja.

Em um refratário, faça camadas de creme de laranja, bolacha e chocolate.

Sempre alternando, até acabar os cremes.

Enfeite com chocolate picado, cerejas, granulados ou o que preferir.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25887-pave-de-chocolate-e-creme-de-laranja.html>