PAVÊ DE CHOCOLATE DA BIA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 latas de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)

1 gema

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:2 caixas de creme de leite

4 colheres (sopa) de achocolatado (se quiser mais escuro, coloque mais)

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Misture os ingredientes do creme de chocolate e reserve na geladeira, enquanto faz o creme branco.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Misture todos os ingredientes do creme branco antes de levar ao fogo.

Mexa até engrossar e criar uma consistência bem cremosa, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de preferência de vidro (tipo pirex), cubra o fundo com o creme branco, espalhe bem, (não exagere na quantidade, pois fica enjoativo).

Em seguida, molhe cada biscoito no creme de chocolate e coloque sobre o creme branco na forma. Quando formar toda a camada, coloque uma nova camada de biscoito passado no creme de chocolate.

Alterne as camadas nessa ordem.

Como finalização, espalhe com o fundo de uma colher o que restou do creme de chocolate, por todo o pavê (ficará como um tipo de mousse de chocolate).

Para encerrar e dar um lindo acabamento, polvilhe chocolate granulado, aproveitem !

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26110-pave-de-chocolate-da-bia.html