

PAVÊ DE NEGRESCO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de biscoito negresco
- 2 latas de leite condensado
- 4 caixinhas de creme de leite
- 2 envelopes de gelatina sem sabor
- 2 barras de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Tire o recheio de todos os biscoitos e quebre-os grosseiramente.

Em seguida, coloque em um refratário (o mesmo em que será feito o pavê, pode ser um pirex de vidro).

No liquidificador, coloque 2 latas de leite condensado, 2 caixinhas de creme de leite e os 2 envelopes de gelatina sem sabor hidratadas.

Bata e despeje o creme por cima dos biscoitos (os biscoitos irão subir para a superfície).

Com a ajuda de uma colher, espalhe-os para que fiquem bem divididos em toda a superfície.

Leve à geladeira até que o creme endureça.

Após o creme endurecido, derreta as 2 barras de chocolate e misture o creme de leite.

Espalhe por cima finalizando a montagem do pavê.

Leve novamente à geladeira e pronto, pode se deliciar! :)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26393-pave-de-negresco.html>