

PAVÊ SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

200 g de chocolate à base de soja ou ao leite

200 g de chocolate meio amargo

1 colher (sopa) de conhaque

2 xícaras de guaraná

2 pacotes de biscoito tipo champanhe beladri

2 caixas de creme de leite de soja

MODO DE PREPARO

Derreta os chocolates no micro-ondas junto com o creme de leite, cuidando para não queimar (a dica é que olhe a cada 30 segundos, depois dos 3 primeiros minutos).

Em seguida, acrescente o conhaque e reserve.

Molhe os biscoitos no guaraná e faça camadas alternadas de biscoito e creme de chocolate no refratário.

Comece com a primeira camada de biscoitos e a última de chocolate.

Se desejar, acrescente uma camada de frutas como morango ou pêsego em calda em cima do chocolate.

Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26403-pave-sem-gluten-e-sem-lactose.html>