

PAVÊ DE BOMBOM COM BIS DA CRIS

INGREDIENTES

- 3 colheres de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite (medir na lata de leite condensado)
- 3 gemas
- 3 claras
- 3 colheres de açúcar
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 2 caixa de creme de leite
- 8 bombons picados
- 1 caixa de bis picados
- 1 pacote de bolacha maria 370 g

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Bata no liquidificador leite, leite condensado as gemas e o amido de milho.
Leve ao fogo baixo e cozinhe, mexendo sempre até engrossar.
Reserve.

CREME 2:

Creme 2: Bata as claras em neve (deixe em ponto de suspiro).
Acrescente 3 colheres de açúcar, por último, o creme de leite e reserve.
Leve o chocolate em banho-maria e mexa até derreter completamente, misture o creme de leite.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça as bolachas em um recipiente com leite e forre a forma.
Adicione o um pouco do creme 1 cobrindo todas as bolachas.
Adicione um pouco dos bombons e bis picados.
Em seguida, acrescente um pouco do creme 2.
Novamente umedeça as bolachas formando uma nova camada.

Acrescente mais um pouco do creme 1, um pouco do chocolate derretido, mais um pouco dos bombons e bis picados e o creme 2.

Por último, forme mais uma camada de bolacha, acrescente o restante do creme 2 e a calda de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26898-pave-de-bombom-com-bis-da-cris.html>