

PAVÊ DE BOMBOM DA KARINE

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de sopa de amido de milho dissolvido no leite

3 gemas

500 ml de leite integral

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 500 ml de leite integral

5 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de amido de milho dissolvido no leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela média, leve ao fogo todos os ingredientes.

Mexa, até engrossar.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma panela média, leve ao fogo todos os ingredientes.

Mexa, até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem: Alterne as camadas com creme branco, a bolacha champagne, o bombom e o creme de chocolate.

Repita o processo, até acabar os cremes.

Finalize com chantili e raspas de chocolate ou pedaços de bombom.

Coloque na geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27665-pave-de-bombom-da-karine.html>