

PAVÊ DE PÊSSEGO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha champagne

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gema

1 colher de sopa de manteiga

1 barra de chocolate branco

pêssego em calda

rum

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o creme de leite, a gema e a manteiga.

Cozinhe tudo, mexendo até ferver.

Umedeça as bolachas em uma mistura de 2 xícaras da calda do pêssego, com 2 colheres de sopa de rum.

Rale o chocolate branco.

Em uma travessa, monte camadas com as bolachas umedecidas, creme, cubinhos de pêssego e chocolate branco ralado.

Decore com fatias de pêssego e chocolate branco.

Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27770-pave-de-pessegoo-com-chocolate-branco.html>