

PAVÊ DE CHOCOLATE SENSACIONAL

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 colher de margarina
5 colheres de chocolate em pó (nestlé dois frades)
1 caixa de creme de leite
1 xícara de leite
3 ovos
2 colheres de sopa de maisena
2 barras de chocolate meio amargo (300 g)
1 colher de açúcar
1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Cozinhe o chocolate em pó, a margarina e 1 lata de leite condensado, sem deixar ficar no ponto de brigadeiro.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Cozinhe as gemas, o leite condensado e a maisena dissolvida no leite, mexendo sempre até engrossar.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Derreta as barras de chocolate em banho-maria e misture com creme de leite e o açúcar.
Depois, junte as claras em neve formando um mousse.

MONTAGEM:

Montagem: Primeira camada, biscoitos amolecidos no leite, segunda camada, biscoitos amolecidos no leite e terceira camada.

Cubra com bombons ou nozes picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28648-pave-de-chocolate-sensacional.html>