

# PAVÊ DE CHOCOLATES (BRANCO E MEIO AMARGO)

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa: 1 pacote de biscoito de maisena de chocolate (aproximadamente 300 g)

200 ml de leite morno

### PARA O CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

Para o creme de chocolate branco: 1 barra de chocolate branco (170 g)

2 caixas de creme de leite (200 g cada)

1/2 lata de leite condensado

100 ml de leite

### PARA O CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Para o creme de chocolate meio amargo: 1 barra de chocolate meio amargo (170 g)

2 caixas de creme de leite (200 g cada)

1/2 lata de leite condensado

100 ml de leite

## MODO DE PREPARO

### CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

Creme de chocolate branco: Em uma panela, coloque o chocolate branco, o leite, e o leite condensado e aqueça em banho-maria até o chocolate derreter.

Desligue o fogo e deixe esfriar por 5 minutos, em seguida acrescente o creme de leite e misture bem. Reserve.

### CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Creme de chocolate meio amargo: Em uma panela, coloque o chocolate meio amargo, o leite, e o leite condensado e aqueça em banho-maria até o chocolate derreter.

Desligue o fogo e deixe esfriar por 5 minutos, em seguida acrescente o creme de leite e misture bem. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma vasilha pequena (pode ser um prato fundo), coloque o leite morno e umedeça um biscoito por vez e coloque o biscoito em um refratário, para montar uma camada de biscoitos.

Após montar a camada de biscoitos, despeje metade do creme de chocolate branco.

Faça novamente uma camada de biscoitos e despeje metade do creme de chocolate meio amargo.

Repita o passo anterior, ou seja, haverá 1 camada de biscoito, 1 de creme de chocolate branco, 1 de biscoito, 1 de chocolate meio amargo, 1 de biscoito, 1 de creme de chocolate branco, 1 de biscoito e 1 de chocolate meio amargo.

Cubra e leve a geladeira por, no mínimo, 12 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28701-pave-de-chocolates-branco-e-meio-amargo.html>