

PAVÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM BISCOITO RECHEADO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 e 1/2 lata de leite (use a mesma medida da lata de creme de leite)

2 colheres (sopa) de amido de milho

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 barra de chocolate meio amargo (130 g)

1 lata de creme de leite

1/2 lata de leite (use a mesma medida da lata de creme de leite)

1 colher (sopa) de chocolate em pó

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de leite (use a mesma medida da lata de creme de leite)

1 colher (sopa) de chocolate em pó

aproximadamente 200 g de biscoito de chocolate recheado com baunilha, quebrados grosseiramente

COBERTURA: (OPCIONAL)

Cobertura: (opcional) raspas de chocolate ou chocolate granulado

morangos ou cereja ou ameixas pretas secas

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, coloque todos os ingredientes (tendo o cuidado de dissolver o amido de milho no leite) e leve ao fogo baixo até ganhar consistência.

É bom deixar bem encorpado, para que os biscoitos não afundem no creme na hora da montagem.

Coloque no recipiente onde vai ser montado e deixe esfriar um pouco, enquanto prepara as outras camadas.

RECHEIO:

Recheio: Quebre os biscoitos recheados grosseiramente.

Se preferir o recheio crocante, não precisa molhar os biscoitos no chocolate em pó dissolvido no leite e, neste

caso, recomendo quebrar os biscoitos em quatro partes.

Se for molhar no leite, basta quebrar os biscoitos em duas partes.

Coloque o recheio sobre o creme branco que já estava pronto.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Derreta a barra de chocolate meio amargo em banho-maria e, em seguida, acrescente o creme de leite e o amido de milho dissolvido no leite.

Leve ao fogo brando até ganhar consistência, e despeje sobre o recheio.

Coloque a cobertura desejada.

Normalmente faço na véspera e deixo na geladeira a noite toda, então, não sei ao certo o tempo de resfriamento caso seja feito para consumo no mesmo dia.

A receita não fica muito doce, então, caso prefira, substitua o biscoito recheado por biscoito champanhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29084-pave-de-chocolate-meio-amargo-com-biscoito-recheado.html>