

PAVÊ FABULOSO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

Creme de chocolate branco:1 lata de leite condensado

400 ml de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

170 g de chocolate branco picado

DOCE DE LEITE:

Doce de leite:400 g de doce de leite pastoso pronto

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

300 ml de leite

2 colheres de sopa de maizena

1 ovo

100 g de coco em flocos

CREME DE CHOCOLATE AO LEITE:

Creme de chocolate ao leite:1 lata de leite condensado

200 ml de leite

2 colheres de sopa de maizena

2 colheres de sopa de achocolatado em pó

170 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

Creme de chocolate branco:Em uma panela, juntar o leite condensado, o leite de vaca e o amido de milho diluído em um pouquinho de leite.

Mexer até engrossar.

Quando o creme começar a desgrudar da panela, deligue o fogo, coloque o chocolate picado e mexa até derreter completamente.

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela, juntar o leite condensado, o leite de vaca e o amido de milho diluído em um pouquinho de leite.

Mexer até engrossar.

Quando o creme começar a desgrudar da panela, deligue o fogo, acrescente o ovo e o coco.

CREME DE CHOCOLATE AO LEITE:

Creme de chocolate ao leite:juntar o leite condensado, o leite de vaca, o amido de milho diluído e o achocolatado.

Mexer até engrossar.

Quando o creme começar a desgrudar da panela, deligue o fogo, coloque o chocolate picado e mexa até derreter completamente.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque um pouco de creme de chocolate branco para forrar a travessa.

Molhe as bolachas maizena ou champagne em um pouco de leite e coloque por cima do creme.

Coloque o restante do creme de chocolate branco.

Coloque bolachas novamente e o doce de leite em seguida, depois bolachas e o creme branco, bolachas e pra finalizar o creme de chocolate ao leite.

Para decorar, coloque chocolate granulado ou coco ralado.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29419-pave-fabuloso.html>