

PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO E PRETO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite
1 colher de sopa de margarina
150 g de chocolate meio amargo
150 g de chocolate branco
2 pacotes de bolacha tipo maizena
leite pra molhar as bolachas
chocolate branco e preto picado ou
sonho de valsa e ouro branco para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate branco em um recipiente e o chocolate preto em outro que possa ir no micro-ondas para derreter por um minuto, mexendo na metade do tempo ou em banho-maria, reserve.

Em uma panela coloque a margarina e o leite condensado, mexa até ficar em ponto de brigadeiro não muito mole.

Feito isso misture metade do leite condensado com o chocolate branco e a outra metade com o chocolate preto.

Adicione um creme de leite no chocolate branco e o outro no chocolate preto e misture bem até formar um creme.

Molhe as bolachas no leite e vá fazendo camadas de bolacha, creme branco, bolacha, creme preto e finalize com creme.

Decore com chocolate picado ou sonho de valsa.

Leve à geladeira por 4 horas ou no freezer por 2 horas.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29722-pave-de-chocolate-branco-e-preto.html>