

PAVÊ DE CHOCOLATE GELADO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 barras de chocolate meio amargo (Garoto 400 g)

Chantilly (opcional) para confeitar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:

Bata a manteiga com o açúcar em velocidade mínima (1 minuto), sempre batendo.

Adicione a metade do creme formado com o creme de leite com Nescau.

Continue batendo até formar um creme espesso, bata em velocidade máxima por 4 minutos até ficar consistente.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe na forma uma camada do creme (manteiga, açúcar, creme de leite e Nescau) bem generosa.

Sobre ela uma camada de biscoitos.

Salpique as Nozes, Paçocas, Ovomaltine (mínimo 2 colheres de sopa) e o coco ralado a gosto.

Coloque uma camada com a outra metade do creme de leite com Nescau.

Cubra com os biscoitos e vá alternando (inicia e termina com a camada mais clara, são 5 camadas ao todo).

Coloque na Geladeira e deixe gelar bem (eu prefiro de um dia para o outro).

COBERTURA:

Cobertura: Derreta as 2 barras de Chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos.

Bata até formar uma pasta que irá por cima do Pavê gelado e que deverá ficar como uma casquinha de chocolate, depois de gelado.

O chantilly é opcional e pode ser para ornamentar.

Coloque os confeitos que desejar.

Volte para a geladeira e deixe gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30042-pave-de-chocolate-gelado.html>