

PAVÊ DE CREME COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 4 latas de leite de vaca (da mesma medida da lata de leite condensado)
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 2 gemas
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- Gotas de baunilha (a gosto)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 3 pacotes de biscoito maizena

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, as gemas, a margarina/manteiga e as gotas de baunilha.

Leve ao fogo médio e mexa até engrossar.

Desligue e reserve.

Para montar é simples, molhe os biscoitos no leite e faça uma camada, depois jogue o creme feito em cima. Faça uma camada de biscoito e outra de creme até o final, por cima deixe a camada de biscoito.

Para finalizar, derreta a barra de chocolate em banho-maria.

Depois de derretida misture com o creme de leite (sem soro).

Jogue por cima da última camada de biscoito e pronto.

Coloque na geladeira e deixe por aproximadamente 5 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30174-pave-de-creme-com-chocolate.html>