

PAVÊ DE DIAMANTE NEGRO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado
a mesma medida de leite
2 colheres de sopa de amido de milho
4 gemas

MOUSSE DE DIAMANTE NEGRO:

Mousse de diamante negro: 250 g de chocolate diamante negro
1 caixinha de creme de leite
4 claras batidas em neve
1 caixinha de Bis triturado para decorar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Misture numa panela o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas.
Leve ao fogo baixo e mexa sempre até engrossar e reserve.

MOUSSE DE DIAMANTE NEGRO:

Mousse de diamante negro: Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria e adicione o creme de leite e as claras batidas em neve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um recipiente refratário a primeira camada e o bis triturado por cima.
Adicione o mousse de diamante negro e cubra com o resto do Bis triturado.
Leve ao congelador até ficar consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30346-pave-de-diamante-negro.html>