

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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