

PAVÊ DE CREME DE BIS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chocolate bis
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher e 1/2 de amido de milho
- 1 litro de leite desnatado
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Na panela, coloque todo o leite, o amido, o leite condensado e mexa até formar uma calda perfeita e lisa.

Derreta o chocolate em banho-maria e depois transfira para um prato.

Adicione o creme de leite, misture e pique o bis ou esfarele.

Faça uma camada de bis, uma de creme e depois o chocolate até preencher tudo e acabar com chocolate.

Coloque por cima, o bis inteiro ou picado.

Leve à geladeira por 1h.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30365-pave-de-creme-de-bis.html>