

PAVÊ DE OURO BRANCO E BIS

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 colher de maizena bem cheia

1 gema

1 lata de leite (medida na lata de leite condensado)

2 latas de leite condensado

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:1 barra de chocolate

1 caixinha de creme de leite

3 claras

açúcar a gosto

MONTAGEM:

Montagem:1 pacote de bis

10 bombons ouro branco

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela coloque a maizena e o leite e mexa diluindo bem antes de ligar o fogo.

Coloque a gema e vá mexendo até ela se desfazer.

Acrescente o leite condensado e mexa até incorporar bem.

Quando estiver bem incorporado, adicione mais uma lata de leite condensado, continue mexendo sempre ao fogo lento, até engrossar e desprender da panela.

MOUSSE:

Mousse:Coloque a barra de chocolate no micro-ondas, mexendo de vez em quando, para derreter e não queimar.

Misture o creme de leite com o chocolate.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e o chocolate aos poucos, fazendo movimento circular de leve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o creme, o bis, a mousse de chocolate e os bombons.

Repita as camadas até terminar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30932-pave-de-ouro-branco-e-bis.html>