

PAVÊ BICOLOR RÁPIDO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 4 gemas

1 lata de leite condensado

1 e 1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado)

1 colher de sopa de margarina

4 colheres de sopa de achocolatado em pó

CREME BRANCO:

Creme branco: 4 claras em neve

1 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de açúcar

suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre.

Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhando por 5 minutos.

Retire do fogo e coloque num refratário untado com margarina.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata as claras em neve.

Adicione devagar os demais ingredientes, mexendo com movimentos leves.

Despeje por cima do creme de chocolate.

Espere esfriar e leve ao congelador.

Coloque raspas de limão para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32047-pave-bicolor-rapido.html>