

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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