

PAVÊ DE LIQUIDIFICADOR COM DIAMANTE NEGRO E SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina (em pó) sem sabor
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/4 litro de sorvete de creme
- 340 g de chocolate diamante negro picado

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de acordo com a instrução da embalagem. Reserve em uma tigela.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, a gelatina reservada e o sorvete. Em um refratário (ou em taças individuais), alterne camadas de creme e camadas de diamante negro picado.

Leve à geladeira por 3 horas ou até afirmar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32085-pave-de-liquidificador-com-diamante-negro-e-sorvete-de-creme.html>