

# PAVÊ DE BISCOITO DE MAIZENA CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 4 colheres de achocolatado

2 colheres de sopa de água

### CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

2 gemas

1 litro de leite

4 colheres de maizena

### CREME 2:

Creme 2: clara dos 2 ovos

1 copo de açúcar

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de biscoito de maizena sabor chocolate

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o achocolatado e a água e derreta até que se forme uma calda.

Espalhe essa calda em uma forma de vidro ou em taças.

Em uma panela misture o leite condensado, as gemas, o leite e a maizena e leve ao fogo mexendo até engrossar.

Coloque parte desse creme na forma ou nas taças.

Quebre os parte dos biscoitos em pedaços grandes e coloque-os sobre o creme.

Coloque o restante do 1º creme sobre os biscoitos.

Na batedeira bata as claras em neve e acrescente em seguida o açúcar, bata por cerca de 5 minutos, e em seguida adicione o creme de leite bata por mais cerca de 2 minutos e coloque sobre o 1º creme.

Enfeite com o restante dos biscoitos inteiros.

Leve à geladeira e sirva bem gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32918-pave-de-biscoito-de-maizena-chocolate.html>