

PAVÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata (a medida do leite condensado, aproximadamente 395 g) de leite líquido
- 2 colheres de maisena
- 200 g de chocolate meio amargo ralado ou triturado
- 1 pacote de biscoito de maisena
- leite para molhar o biscoito

MODO DE PREPARO

Misture os leites, a maisena e o chocolate ralado numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo bem.

Quando engrossar, desligue e acrescente o creme de leite, reserve.

Molhe os biscoitos no leite, mas não muito para que se mantenham crocantes. Monte uma camada com eles.

Coloque uma camada do creme de chocolate (já frio).

Acrescente mais uma camada de biscoitos (coloquei um por cima do outro, em pares, para ficar mais crocante ainda).

Cubra com o creme de chocolate e decore a gosto.

Leve ao congelador por aproximadamente 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32989-pave-de-chocolate-meio-amargo.html>