

PAVÊ BICOLOR

INGREDIENTES

1 litro de leite
8 colheres de amido de milho
4 latas de leite condensado
4 ovos
6 colheres de chocolate em pó
1 e 1/2 pacote de biscoito
3 colheres de açúcar
essência de baunilha ou avelã
100 g de chocolate ralado
confeitos de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Misture 2 latas de leite condensado, 500 ml de leite, 2 gemas, 4 colheres de amido (dissolvido), leve ao fogo mexendo até engrossar.

Depois de pronto reserve.

CREME PRETO:

Creme preto: Misture 2 latas de leite condensado, 500 ml de leite, 2 gemas, 4 colheres de amido (dissolvido), 6 colheres de chocolate em pó, leve ao fogo mexendo até engrossar. Depois de pronto reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as 4 claras em neve e depois acrescente o açúcar e a essência.

Em um pirex complete uma camada de biscoito de maisena molhada no leite, em seguida coloque o creme branco, seguido de mais uma camada de biscoito úmido, coloque a cobertura e para finalizar salpique o chocolate e decore com os confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33248-pave-bicolor.html>