

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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