

PAVÊ TENTAÇÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de champagne
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de achocolatado
- 4 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de de sopa de essência de baunilha
- 1 barra de chocolate meio amargo (170 g)
- granulado a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo os ingredientes do creme, exceto a baunilha e mexa até engrossar. Após desligar o fogo, acrescente a baunilha até que misture por completo e reserve

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas.

Após derretido, acrescente o creme de leite e mexa até que misture por completo.

MONTAGEM:

Montagem:Em refratário pequeno coloque os biscoitos molhados no leite com achocolatado, jogue o creme, por cima do creme a cobertura de chocolate. Polvilhe o granulado e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33837-pave-tentacao-de-chocolate.html>