

PAVÊ DE CHOCOLATE COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 gema

3 colheres de chocolate em pó

CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 caixa de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 gema

1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo e mexa até formar um creme consistente.

CREME BRANCO:

Creme Branco: Dissolva o amido de milho no leite de coco.

Coloque em uma panela junto com o resto dos ingredientes.

Leve ao fogo, mexa até formar um creme liso.

Hidrate as bolachas no leite com achocolatado.

Em um refratário, faça uma camada de bolachas e coloque o creme branco, outra camada de bolacha e o creme de chocolate.

Salpique chocolate granulado para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34050-pave-de-chocolate-com-creme-branco.html>