

PAVÊ DE CHOCOLATE SEM OVOS

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 pacote de biscoito maisena de chocolate
- Ovomaltine ou chocolate granulado para decoração na cobertura

MODO DE PREPARO

COBERTURA BRANCA:

Cobertura branca: Em uma panela coloque o leite condensado e um pouco de manteiga, você deve fazer uma espécie de brigadeiro branco, porém, deve ficar menos consistente, mais líquido.

Depois de retirar do fogo adicione o creme de leite.

COBERTURA PRETA:

Cobertura preta: Em uma panela coloque o leite condensado, um pouco de manteiga e o achocolatado. Deixe com a mesma consistência da cobertura branca.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário ponha a cobertura preta, depois o biscoito e por último a cobertura branca. Faça em torno de 3 a 4 camadas.

Leve ao congelador por aproximadamente 90 minutos e depois conserve na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34063-pave-de-chocolate-sem-ovos.html>