

PAVÊ DE BIS FÁCIL

INGREDIENTES

2 caixas de chocolate BIS

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

1 folha de gelatina sem sabor hidratada com 3 colheres de sopa de água

3 colheres de sopa de leite em pó

Cobertura de chocolate para enfeitar

MODO DE PREPARO

Corte todo o Bis em pedaços pequenos e reserve.

Hidrate a gelatina com 3 colheres de sopa em banho-maria sem deixar ferver.

Bata no liquidificador a gelatina hidratada com o creme de leite, o leite condensado e as 3 colheres de sopa de leite em pó.

Despeje em um refratário todo o creme, arrume por cima os pedaços de bis.

Deixe gelar por duas horas.

Coloque a calda de chocolate por cima na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34197-pave-de-bis-facil.html>