

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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