

PAVÊ MÁRMORE DELICIOSO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 latas de creme de leite
1 gema
2 pacotes de biscoito de maisena
1 pacote de biscoito Champagne
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de essência de baunilha
2 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa cheias de chocolate em pó
2 e 1/2 xícaras de leite
1 barra de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Crema Branco: Coloque na panela 1 colher de sopa de margarina, 1 lata de leite condensado, 1 lata de crema de leite, 2 colheres de sopa de amido de milho, 1 xícara de leite, a essência de baunilha e a gema do ovo, cozinhe até virar um mingau sem deixar grudar no fundo, reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Crema de chocolate: Coloque em outra panela, 1 colher de margarina, 1 lata de leite condensado, 1 lata de crema de leite, meia xícara de leite e o chocolate em pó cozinhe até criar consistência sempre mexendo sem deixar grudar no fundo.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário comece a montagem, umedeça os biscoitos de maisena no leite e forre o fundo do refratário.

Em seguida coloque uma camada do crema branco, umedeça os biscoitos champagne e coloque uma camada do crema de chocolate.

Vá intercalando fazendo as camadas dos 2 cremes.

Por último pegue a barra de chocolate e a metade da lata do crema de leite, misture derretendo em fogo baixo ou no micro-ondas.

Cubra a última camada do pavê, o restante do crema de leite pode ser usado para decorar o pavê em cima

fazendo listras horizontais e verticais igual um jogo da velha.

Deixe aproximadamente 2 horas na geladeira e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34445-pave-marmore-delicioso.html>