

# 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:

Creme Branco: Coloque na panela 1 colher de sopa de margarina, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme 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:

Creme de chocolate: Coloque em outra panela, 1 colher de margarina, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme 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 creme branco, umedeça os biscoitos champagne e coloque uma camada do creme de chocolate.

Vá intercalando fazendo as camadas dos 2 cremes.

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

Cubra a última camada do pavê, o restante do creme 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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