

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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