

PAVÊ DE CHOCOLATE COM BOLACHA DE LEITE

INGREDIENTES

- 3 pacotes de bolacha de leite
- 2 latas de leite moça
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 litro de leite
- 4 colheres de sopa de maisena
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó Nestlé

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque um leite moça, um creme de leite, um copo americano de leite, 2 colheres de maisena e mexa até dissolver a maisena e os ingredientes se misturarem.

Leve ao fogo e mexa até formar um creme e reserve.

Em um refratário coloque as bolachas lado a lado até completar o refratário.

Molhe as bolachas com leite com chocolate e derrame o creme branco já separado

Em cima do creme branco repita o passo das bolachas, colocando lado a lado até completar o refratário.

Molhe as bolachas com leite com chocolate e reserve.

Em uma panela coloque um leite moça, um creme de leite, um copo americano de leite, 2 colheres cheias de chocolate em pó da nestlé, 2 colheres de maisena e mexa até dissolver a maisena e os ingredientes se misturarem.

Leve ao fogo e mexa até formar um creme.

Derrame esse creme de chocolate sobre o creme branco com as bolachas.

Polvilhe um pouco de chocolate, espere esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34474-pave-de-chocolate-com-bolacha-de-leite.html>