

PAVÊ FÁCIL DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

PAVÊ:

Pavê: 1 pacote de bolacha champagne

Leite para umedecer as bolachas (aproximadamente 300 ml)

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 e 1/2 lata de leite (usar a mesma medida do leite condensado, aproximadamente 400 ml de leite)

3 gemas

2 colheres de amido de milho

BEIJINHO:

Beijinho: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usar a mesma medida do leite condensado)

1 colher bem cheia de amido de milho

1 Pacote de coco ralado 100 g

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo (Chocolate para cobertura de bolo)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

PAVÊ:

Pavê: Molhe todas as bolachas do pacote no leite e cubra uma ou mais formas dependendo do tamanho das mesmas.

CREME:

Creme: Dissolva o amido de milho no leite.

Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.

Mexa até ganhar consistência de mingau.

Cubra as bolachas com esse creme ainda quente.

BEIJINHO:

Beijinho:Dissolva o amido de milho no leite.

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, até que o beijinho comece a soltar da panela. (Não irá ficar duro, apenas vai ganhar um pouco de consistência).

Coloque o beijinho sobre o creme que já está na forma.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas.

Misture o creme de leite com o chocolate e cubra seu pavê.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35069-pave-facil-de-prestigio.html>