

PAVÊ DE BISCOITO WAFER COM CREME BRANCO E PRETO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 6 colheres de achocolatado
4 colheres de açúcar
1/4 xícara de água
3 biscoitos waffer ou granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO E PRETO:

Creme branco e preto: Dissolva a maisena no leite em fogo médio.
Adicione o leite condensado e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
Retire do fogo e misture com a essência de baunilha e o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque os biscoitos que você reservou no prato que você vai levar ao congelador.
Umedeça a outra metade dos outros biscoitos.
Coloque a metade do creme por cima dos biscoitos. Formando assim o creme branco.

CREME PRETO:

Creme preto: A outra metade do creme (que está branco) misture com o chocolate.
Coloque a outra metade dos biscoitos por cima do creme branco.
Despeje o creme preto por cima dos biscoitos.

COBERTURA:

Cobertura: Se você tiver em casa use cobertura para sorvete, se não tiver é fácil fazer.
Coloque todos ingredientes na panela, mexa e leve ao fogo.
Quando ferver mexa por 1 a 2 minutos até engrossar um pouco.
Despeje no prato e polvilhe com Biscoitos Waffer ou granulado.
Leve ao congelador por no mínimo 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35080-pave-de-biscoito-wafer-com-creme-branco-e-preto.html>