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.

©2025 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