

PAVÊ DE BIS DA KGUEDES

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado
2 litros de leite
8 colheres (sopa) amido de milho
4 gemas de ovo
4 colheres de chocolate em pó
2 pacotes de chocolate Bis

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione 1 caixa de leite condensando, 2 gemas de ovo (sem a membrana), 4 colheres de amido de milho e 1 litro de leite e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Este será o creme branco.

Reserve e espere esfriar.

Repita o procedimento em outra panela, acrescentando o chocolate em pó para fazer o creme de chocolate.

Reserve e espere esfriar.

Para montar o pavê, coloque em um refratário grande ou em taças separadas na seguinte ordem: creme branco, 1 pacote de chocolate Bis picado, creme de chocolate, 1 pacote de chocolate Bis para finalizar.

Depois é só levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35107-pave-de-bis-da-kguedes.html>