

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 condensado, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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