

PAVÊ DE CHOCOLATE E BAUNILHA COM PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de pudim de chocolate
- 1 caixinha de pudim ou flã de baunilha
- 1 litro de leite
- 1 barra de chocolate de sua preferência
- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 1 pacote (200 g) de biscoito maizena
- 6 paçoquinhas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 500 ml(meio litro) de leite, misture o pó do pudim de chocolate e leve ao fogo mexendo o tempo todo até ferver bem.

Depois coloque em um potinho pequeno e espere esfriar um pouco (eu coloco água em um pote grande e ponho o potinho com o pudim quente por cima, como se fosse banho maria, assim esfria bem rapidinho).

Coloque 500 ml de leite novamente na panela para misturar com o pó do flã/pudim de baunilha, leve ao fogo e mexa até ferver bem, da mesma forma que você fez o pudim de chocolate. Depois coloque o pudim de chocolate já frio em um refratário de vidro e cubra com uma camada de biscoito maizena.

Espere o flã/pudim de baunilha esfriar e coloque no refratário por cima da camada do biscoito, depois coloque mais uma camada de biscoito por cima da cama de flã de baunilha.

Derreta a barra de chocolate em banho maria, depois misture em uma panela com o creme de leite.

Mexa até ferver, depois espere esfriar um pouco e coloque no refratário por cima do biscoito.

Amasse as 6 paçoquinhas e coloque-as em pó por cima da cobertura de chocolate, e o pavê está montado!

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35225-pave-de-chocolate-e-baunilha-com-pacoca.html>