

# PAVÊ PAULISTA

## INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha champagne
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixinha de chantilly
- 3 colheres de achocolatado em pó
- 1 colher de água
- 1 colher de margarina/manteiga sem sal
- Leite para umedecer as bolachas

## MODO DE PREPARO

Coloque as duas latas de leite condensado para cozinhar na panela de pressão por uns 35 minutos. Elas virarão doce de leite, reserve. Bata a caixinha de chantilly até que vire chantilly de modo normal, reserve. Depois em um refratário junte a caixa de creme de leite ao doce de leite. Misture bem até que fique mais mole o doce de leite. Preencha um refratário com as bolachas umedecidas no leite. Coloque por cima um tanto do doce de leite e depois o chantilly. Vá fazendo camadas até que a bolacha acabe e de modo que o chantilly fique por último. Ao final, junte a água, as 3 colheres de achocolatado e a margarina ou manteiga sem sal e leve tudo ao fogo mexendo sem parar. O ponto é quando ficar uma calda de chocolate lisa e escura. Jogue por cima do pavê essa calda de chocolate. Leve para gelar por umas 4 ou 5 horas e sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35390-pave-paulista.html>