

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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