

# PAVÊ DOS DEUSES SIMPLES

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 4 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) cheia de amido de milho
- 2 latas de creme de leite
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 colher de café de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva a maisena em um pouco de leite.

Bata no liquidificador a maisena dissolvida, o restante do leite, as gemas, o leite condensado e a essência de baunilha.

Leve a mistura ao fogo, mexendo sempre para não grudar.

Quando ferver, desligue e adicione 1 lata de creme de leite.

Misture bem e reserve.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Derreta o chocolate em banho-maria e adicione 1 lata de creme de leite sem soro. Misture bem e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa grande monte uma camada de creme branco e uma de bolacha maisena (molhe a bolacha no leite para que ela amoleça um pouco).

Em seguida, distribua um pouco do creme de chocolate e repita as camadas, terminando com o creme branco.

Acrescente o restante do creme de chocolate para decorar.

Leve para gelar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35409-pave-dos-deuses-simples.html>