

PAVÊ DE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de amido de milho

4 xícaras de chá de leite

3 gemas peneiradas

1/2 xícara de chá de açúcar

100 g de chocolate branco picado

1 caixinha de creme de leite

250 g de pão de mel

1/2 xícara de chá de suco de laranja

Raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o amido de milho dissolvido em 1 xícara de chá de leite.

Junte as gemas peneiradas, o leite restante e o açúcar.

Cozinhe em fogo baixo, sem parar de mexer, até encorpar e retire do fogo e reserve.

Misture o chocolate branco e o creme de leite e reserve.

Pique o pão de mel em cubos médios, coloque-os em uma tigela e regue-os com o suco de laranja.

Distribua o pão de mel em taças individuais e cubra com o creme de chocolate.

Leve para gelar por 2 horas ou até o creme encorpar um pouco.

Decore com raspas de chocolate e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35430-pave-de-pao-de-mel.html>