PAVÊ BRANCO E PRETO DA JANAÍNA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

1 colher (sopa) de maisena

3 gemas peneiradas (não bata a peneira nem passe a colher, isso evita o cheiro de ovo)

2 pacotes pequenos de bolacha maisena

1 barra de chocolate meio amargo (170 g)

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco:Coloque numa panela o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena.

Leve ao fogo sem parar de mexer para não queimar. Quando o creme começar a borbulhar e espirrar pode desligar o fogo.

Se desejar pode adicionar neste creme nozes ou castanhas picadas, não esqueça de reservar um pouco para colocar por cima da cobertura.

CREME DE CHOCOLATE (GANACHE):

Creme de Chocolate (Ganache):Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas (por 1 minuto, mexa após 30 segundos para o chocolate não queimar). Adicione o creme de leite aos poucos até ficar homogêneo.

Numa travessa pequena (aproximadamente 20 x 10 cm) faça duas camadas de cada creme intercaladas com uma camada de bolachas, rapidamente mergulhadas no leite.

A última camada deve ser o creme de chocolate.

Decore com raspas de chocolate/nozes/castanhas.

Cubra com papel alumínio ou filme plástico e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35539-pave-branco-e-preto-da-janaina.html