

PAVÊ COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 colheres de sopa de maisena
- 6 ovos
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 pacote de biscoito de maisena
- 2 barras de chocolates (eu uso shot)
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela colocar uma lata de leite condensado, uma lata de leite, uma colher de sobremesa de maisena e 3 gemas. Mexa até engrossar.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Faça do mesmo jeito que o branco acrescentando o chocolate em pó.

Em um refratário coloque primeiro o creme branco.

Corte a primeira barra de chocolate em pedaços e faça uma camada em cima do creme. Esquente um pouco de leite e misture com chocolate em pó.

Aos poucos, molhe os biscoitos e faça uma camada.

Coloque o creme de chocolate.

Faça outra camada de pedaços de chocolates, deixando um pouco para enfeitar o pavê.

Faça mais uma camada com biscoitos molhados no leite com chocolate.

Bata as 6 claras em neve, coloque açúcar e o creme de leite. Coloque em cima do pavê.

Enfeite a parte superior com os pedaços de chocolate reservados.

Coloque para gelar e aproveite essa delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36063-pave-com-pedacos-de-chocolate.html>