PAVÊ DE OREO

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 gemas (peneiradas)

2 colheres de maizena

algumas gotas de essência de baunilha (opcional)

15 bolachas oreo

200 g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

500 ml de creme de leite fresco

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa panela, junte o leite, leite condensado, as gemas, a maisena e a baunilha. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Coloque o creme numa travessa grande, deixe esfriar e depois leve à geladeira.

Depois que o creme estiver gelado, pique as bolachas Oreo com as mãos em pedaços pequenos e distribua por cima dele.

Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite.

Mexa até ficar homogêneo.

Deixe esfriar e jogue por cima dos biscoitos, espalhando até cobrir por completo.

Bata o creme de leite fresco junto com o açúcar na batedeira até atingir a consistência de chantilly.

Coloque por cima do chocolate derretido.

Se desejar, polvilhe chocolate em pó por cima.

Leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36093-pave-de-oreo.html