

# PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO E RUM

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite

1 lata creme de leite

1 barra de chocolate branco

1/2 xícara de amido de milho

### BASE:

Base: 2 xícaras de leite

1/2 copo americano de rum

1 pacote de bolacha champagne

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e a maisena.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre pra não grudar.

Quando ferver e estiver em ponto de creme desligue.

Coloque a barra de chocolate e mexa bem até desmanchar.

Coloque o creme de leite.

Está pronto o creme. Em um recipiente vá alternando o creme e as bolachas champagne, rapidamente molhadas na mistura de leite e rum.

Se desejar decore com raspas de chocolate branco.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36253-pave-de-chocolate-branco-e-rum.html>