

PAVÊ DE CHOCOLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1º CREME:

1º creme:500 ml de leite integral

4 colheres (sopa) bem cheia de Toddy Black ou outro achocolatado que não tenha muita açúcar.

2 colheres (sopa) bem cheia de amido de milho

1/2 caixinha de leite condensado

1/2 caixinha de creme de leite

2º CREME:

2º Creme:500 g de doce de leite

2 caixinhas de creme de leite

DECORAÇÃO:

Decoração:1 caixinha de chantilly

1 caixinha de bis

200 g de cereja em calda

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Molhe as bolachas champagne na calda do pêssego e faça a 1ª camada.

Coloque por cima o creme de chocolate e depois a metade dos pêssegos picados.

Molhe as bolachas na calda do pêssego e faça mais uma camada.

Coloque o creme de doce de leite e por cima o restante dos pêssegos picados.

Para finalizar acrescente o chantilly, o bis triturado e as cerejas em calda para decorar.

Deixe refrigerar por pelo menos 12 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36258-pave-de-chocolate-e-doce-de-leite.html>