

PAVÊ ESPECIAL DA TIA DALY

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
2 gemas
2 colheres de (sopa) de amido de milho
1 lata de leite (a medida da lata de leite condensado)
1 pacote pequeno de coco ralado

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de leite condensado
1 lata de leite (a medida da lata de leite condensado)
1/2 lata de creme de leite
2 gemas
5 colheres de chocolate em pó
2 colheres de sopa de amido de milho
1 pacote de biscoito maisena sabor chocolate
1/2 lata de leite
2 colheres de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha bem gelada de chantilly sabor chocolate
3 colheres de leite condensado
bico de confeiteiro do formato pitanga

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela colocar o leite condensado, misturar o amido com a lata de leite e levar à panela. Coloque 2 gemas e misture até ter uma consistência de creme mole. Retire do fogo e jogue o coco. Misture bem o creme de leite e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Em uma panela coloque o leite condensado.

Misture o amido com a lata de leite e leve à panela.Coloque o chocolate em pó e 2 gemas.Misture até ter uma consistência de creme mole.Retire do fogo e misture bem com o creme de leite, reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Com o chantilly de chocolate bem gelado, siga a receita na embalagem e bata na batedeira até formar o chantilly.

Ainda batendo ponha o leite condensado e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue um refratário e molhe rapidamente cada biscoito na mistura de leite com achocolatado.

Monte todo o fundo do refratári.Ponha metade do creme de chocolate.

Cubra novamente com os biscoitos molhados levemente.

Ponha metade do creme branco e cubra com o biscoitos molhados levemente.

Coloque a outra metade do creme de chocolate e mais biscoitos molhados levemente.Cubra com o resto do creme branco.

Ponha o chantilly no saco de confeiteiro e decore em forma de pitangas.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37639-pave-especial-da-tia-daly.html>