

PAVÊ DE BOLACHA MARIA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 1 copo de leite 150 ml
- 1 colher de sobremesa rasa de amido de milho
- 1 barra de chocolate
- 1 caixinha de creme de leite com ou sem soro
- 1/2 pacote de bolacha maria

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, a gema e o leite misturado com o amido de milho.

Coloque em fogo baixo mexendo até engrossar. Reservar e deixar esfriar.

Quebre o chocolate e bote no fogo o creme de leite até ele esquentar sem deixar ferver.

Misturar ao chocolate e misturar até o chocolate derreter.

Depois em uma travessa ou taças individuais colocar parte das bolachas e por cima uma camada de creme.

Colocar mais uma camada de creme e por fim o chocolate derretido. Se preferir raspar o chocolate e fazer o acabamento.

Colocar no congelador por algumas horas e só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37956-pave-de-bolacha-maria.html>