

PAVÊ CHOCOÇOCA (CHOCOLATE COM PAÇOCA)

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

10 paçocas em rolha ou tablete esfareladas

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 150 g de chocolate amargo

1 lata de creme de leite com soro

10 paçocas em rolha ou tablete esfareladas

DECORAÇÃO (OPCIONAL):

Decoração (opcional): Paçoca esfarelada a gosto

Bombons de paçoca picados

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque a lata de leite condensado e a paçoca.

Misture bem em fogo médio de 2 a 3 minutos e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Derreta no micro-ondas ou em banho maria o chocolate amargo juntamente com o creme de leite e logo em seguida acrescente as paçocas.

Misture e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de sua preferência coloque uma camada do creme de chocolate e logo em seguida uma de biscoito maisena, cobrindo com uma camada de creme branco, mais biscoito, mais creme de chocolate e assim por diante até que todos os cremes tenham sido divididos em 3 camadas e que a última seja de creme branco.

Decore com paçoca esfarelada e bombons de paçoca ou amendoim.

Leve à geladeira por 4 a 6 horas e sirva ainda gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39038-pave-chocococa-chocolate-com-pacoca.html>