

PAVÊ DE BOLO SOLADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 bolo solado, de preferência de chocolate, baunilha ou trigo

3 e 1/2 copos (250ml) de leite

1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de creme de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de margarina

1 caixa de chocolate bis ou 1 pacote de biscoito wafer

MODO DE PREPARO

Pegue o bolo solado e o esfarele ou parta em cubinhos.

Coloque dois copos de leite no liquidificador e bata adicionando o bolo aos poucos, na medida em que a massa for engrossando adicione o resto do leite.

Quando a massa estiver grossa, despeje o conteúdo do liquidificador numa batedeira e bata em velocidade baixa.

Adicione o creme de leite aos poucos, depois o leite condensado e por último o chocolate em pó e continue batendo.

Numa panela adicione o leite condensado, chocolate em pó e a margarina e mexa em fogo baixo até desgrudar da panela, como brigadeiro.

Adicione à massa metade da caixa de Bis ou metade do pacote de biscoito, esfarelados, misturando com uma colher.

Despeje a massa num recipiente de vidro e espalhe por cima a cobertura, adicione o restante do Bis ou biscoito por cima para enfeitar.

Ponha na geladeira por 5 horas ou até ficar consistente.

Sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40126-pave-de-bolo-solado.html>