

PAVÊ ALPINO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

leite integral (a medida da lata)

1 gema batida

2 colheres de sopa de amido de milho

GANACHE:

Ganache: 1 lata de creme de leite

1 barra (170g) de chocolate tipo Alpino

1 pacote de biscoito tipo maisena de chocolate

1 pacote de granulado (ou castanha)

1/2 xícara de leite integral

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Numa panela média coloque todos os ingredientes do creme branco, tomando o cuidado de diluir o amido de milho em um pouco do leite para não empelotar, misture até ficar uniforme.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar, reserve.

GANACHE:

Ganache: Em uma panela pequena coloque o creme de leite e leve ao fogo baixo até aquecer bem, tomando o cuidado de não deixar ferver.

Retire do fogo e adicione o chocolate picado em pedaços pequenos.

Mexa com um fuê até o chocolate derreter por completo, reserve.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do pavê: Coloque um pouco do creme branco (o bastante para apenas cobrir o fundo, não mais que isso) no fundo do recipiente onde o pavê será servido.

Umedeça os biscoitos no leite e faça uma camada sobre o creme colocado anteriormente.

Alterne camadas de biscoito e creme branco, terminando com o creme.

Despeje todo o ganache sobre a última camada de creme branco, espalhando para que fique uniforme.

Termine com uma camada de granulado (ou castanha).

Leve à geladeira por no mínimo três horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41144-pave-alpino.html>