PAVÊ 2 CHOCOLATES DO ED

INGREDIENTES

800 ml de leite

1 barra de chocolate branco (opcional com amendoim)

1 barra de chocolate preto meio amargo

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de amido de milho

6 colheres de achocolatado em pó

9 gotas de essência de baunilha

1 copo (americano) de coco ralado

5 colheres de leite em pó

opcional: morangos, gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela com o fogo ligado 400ml de leite, a metade da lata de leite condensado, 9 gotas de essência de baunilha e o copo de coco ralado

Mexa em um sentido só até levantar fervura e adquirir consistência de um mingau

Quando estiver com textura de mingau, coloque a barra de chocolate branco e mexa até derreter

Reserve o creme branco

Adicione em uma panela 400ml de leite, 4 colheres (sopa) de maisena, 1/2 lata de leite condensado, 6 colheres de achocolatado em pó

Mexa em um sentido só até começar a ferver e formar um mingau

Ao ficar firme, desligue o fogo e coloque a barra de chocolate preto e mexa até derreter tudo

Em uma tigela, com a ajuda de uma colher, coloque 1 a camada de creme branco de baunilha

Em seguida, adicione 5 colheres de leite em pó

Depois, coloque o creme de chocolate preto

Deixe 40 minutos na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4115-pave-2-chocolates-do-ed.html