PAVÊ CHOCOLOVER

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite light

1 vidro de leite de coco

CREME ESCURO:

Creme Escuro:1 copo de leite integral

1/2 xícara de chá de chocolate alcalinizado

2 colheres de sopa de amido de milho

1/2 xícara de leite integral

2 colheres de sopa de açúcar Fit

MODO DE PREPARO

Para o creme branco misture todos os ingredientes numa panela e ferva mexendo sempre, não deixe engrossar demais.

Para o creme escuro despeje numa panela e leve ao fogo baixo o copo de leite, o chocolate alcalinizado, o açúcar e prove deixando ao seu gosto (pois o chocolate é amargo). Acrescente a essa mistura o amido de milho dissolvido no restante do leite, mexendo sempre até engrossar igual uma pasta. Molhe as bolachas no leite (não deixe ficar mole), distribuindo alternando com o creme branco e o creme escuro, finalize com uma camada de coco ralado.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41655-pave-chocolover.html