

PAVÊ DE CHOCOLATE DE TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maizena (se preferir, pode ser o light)

Leite

Amido de milho

6 ovos

Achocolatado (se preferir, pode ser o light)

2 latas de leite condensado

Açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Em um prato fundo, misture 1/2 copo de leite com 1 colher de sopa de achocolatado. Molhe rapidamente o biscoito maizena na mistura (tem que ser rápido para que o biscoito maizena não fique muito mole) e forre o tabuleiro médio que colocará o pavê.

Em uma panela, faça primeiro o creme amarelo. Coloque 1 lata de leite condensado, a mesma lata de leite comum, 4 gemas peneiradas (guarde as claras para o creme branco) e 1 colher de sobremesa de amido de milho (o ideal é diluir esta colher de amido com um pouquinho de leite para não correr o risco de não diluir no creme). Mexa tudo até que se forme um creme consistente. Cubra o biscoito maizena com esta cobertura no tabuleiro.

Coloque a segunda camada de biscoito maizena molhando-os ao leite com achocolatado, forrando o creme amarelo.

Em outra panela, faça o segundo creme de chocolate. Coloque 1 lata de leite condensado, a mesma lata de leite comum, 1 colher de sobremesa de amido de milho (faça o mesmo procedimento do creme amarelo), 2 gemas (não precisa guardar estas claras) e 5 colheres de sopa de chocolate em pó. Misture tudo até que se forme um creme consistente e cubra o biscoito maizena no tabuleiro.

Faça a terceira e última etapa de biscoito maizena molhado ao leite com achocolatado e faça o creme branco. Bata as 4 claras na batedeira com 4 colheres de açúcar. Por fim, misture 1 lata de creme de leite sem soro. Não precisa ir ao fogo. Coloque como última camada no tabuleiro. Se quiser decorar, coloque granulados ou amendoins picados, amêndoas ou o que achar mais bonito!

Coloque no congelador e retire assim que estiver bem durinho, parecendo sorvete. Se preferir um pavê sem aspecto de sorvete pode colocar na geladeira também.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41736-pave-de-chocolate-de-tres-camadas.html>