

PAVÊ DOIS CREMES DA ANDREZZA

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 pacote de Flan de chocolate

500 ml de leite

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

A mesma medida da lata de leite

1 gema

2 colheres de sopa de Cremogema

coco ralado (se quiser colocar)

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: Biscoito maisena para montar o pavê

1 caixa de creme de leite

Coco ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro faça o creme de chocolate. É só seguir as orientações do pacote de Flan, misturando o pó com o leite no fogo até engrossar. Reserve.

Depois fazer o creme branco, misturando todos os ingredientes no fogo até engrossar.

Depois é só montar o pavê.

A primeira camada é de creme preto, depois vá molhando os biscoitos no leite para amolecer, mais cuidado, não deixe muito tempo, se não fica muito mole. Molhe os biscoitos e monte em cima da camada de creme de chocolate.

Depois que fizer a camada de biscoito, coloque uma camada do creme branco. Depois mais uma de biscoito, outra de creme preto, depois mais uma de biscoito e por último a camada de creme branco. Depois espalhe a caixa de creme de leite por cima e polvilhe o coco ralado para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41843-pave-dois-cremes-da-andrezza.html>