

PAVÊ SIMPLES DE CHOCOLATE DA BIANA

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: biscoito champagne ou algum bolo comum como pão-de-ló

1/2 copo de leite para molhar

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 1 gema ovo

1 lata de leite condensado

1 copo de leite

1 colher de amido de milho

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 3 colheres de geleia (sua preferência) misturada com 3 colheres de água

QUARTA CAMADA:

Quarta camada: 1 lata de creme de leite

4 colheres de achocolatado

4 colheres de açúcar

4 colheres de água

1 colher de amido de milho

PARA DECORAR:

Para decorar: 1 caixinha de chantilly

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma coloque as bolachas molhadas no leite, até cobrir o fundo. Coloque a segunda camada (creme claro), em seguida espalhe a geleia colocando também nas laterais, após coloque a quarta camada (creme de chocolate) e para decorar bata o chantilly de caixinha (gelado) na batedeira e decore como preferir.

Sirva gelado. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41965-pave-simples-de-chocolate-da-biana.html>