

PAVÊ SORVETE

INGREDIENTES

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 4 colheres sopa de chocolate em pó

2 colheres sopa de manteiga

2 gemas

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 2 claras

3 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite

1 tablete de chocolate 180 g para decorar

MODO DE PREPARO

Forrar um pirex com o biscoito champagne umedecido com o café.

Preparar o primeiro creme, leve ao fogo chocolate a manteiga e as gemas até ficar um brigadeiro mole, ainda quente despejar o brigadeiro por cima do biscoito.

Espere esfriar.

Depois de frio prepare o segundo creme, leve à batedeira as claras e bata em ponto de neve bem firme acrescente o açúcar e o creme de leite sem soro.

Coloque o creme por cima e leve ao freezer por 3 horas.

Retirar do freezer uns 15 minutos antes de servir.

Para uma apresentação mais bonita decore com raspas de chocolate de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42547-pave-sorvete.html>