

PAVÊ DA FABI

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

2 colheres de sopa de maisena

1 lata de creme de leite

CREME PRETO:

Creme preto:1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 gemas peneiradas

2 colheres e meia de sopa de amido de milho (maisena)

170 g de chocolate meio amargo picado

PAVÊ:

Pavê:3 pacotes bolacha maizena

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Misture todos os ingredientes (menos o creme de leite), mexendo sempre até virar tipo um mingau.

Quando estiver no ponto misture o creme de leite, mexa bem e desligue o fogo.

CREME PRETO:

Creme preto:Misture todos os ingredientes (menos o chocolate) e leve ao fogo até engrossar, depois desligue o fogo e acrescenta o chocolate picado até derreter, deixe esfriar.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do pavê:Em uma travessa de vidro coloque um pouco do creme (preto ou branco, tanto faz) em seguida o biscoito maizena e depois o outro creme, intercalando as camadas pretas e brancas com a bolacha maizena, cubra com papel alumínio ou plástico filme e leve a geladeira por 5 horas.