

PAVÊ DE WAFER DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME AMARELO:

Creme Amarelo: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite

3 colheres (sopa) de maisena

2 gemas

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: 1 lata de creme de leite

3 colheres (sopa) bem cheias de achocolatado

3 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher rasa de margarina

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de biscoito wafer sabor chocolate ou brigadeiro picado

1 pacote de biscoito de chocolate ou maisena

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de leite condensado

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme Amarelo: Bater todos os ingredientes no liquidificador e levar ao fogo até engrossar. Reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: Bater todos os ingredientes exceto os biscoitos wafer picados.

Levar ao fogo, mexer até engrossar.

Desligue o fogo e adicione os biscoitos wafer picados.

Em uma tigela misture o leite com o leite condensado para umedecer os biscoitos de chocolate ou maisena.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque uma camada do creme amarelo. Posteriormente forre com os biscoitos umedecidos. Logo após coloque o creme de chocolate, e novamente os biscoitos umedecidos, assim sucessivamente sendo por último o creme de chocolate.

Decore com chocolate granulado e waffer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43123-pave-de-waffer-de-chocolate.html>