

PAVÊ DE LIQUIDIFICADOR DE DIAMANTE NEGRO E SORVETE

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/4 de pote de 1 litro de sorvete de creme (250 ml)
- 340 g de chocolate diamante negro picado

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem. Reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o sorvete e a gelatina reservada.

Em um refratário ou em taças individuais, alterne camadas de creme e camadas de chocolate picado.

Leve à geladeira por 3 horas ou até firmar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43405-pave-de-liquidificador-de-diamante-negro-e-sorvete.html>