

PAVÊ DE CHOCOLATE DA REJANE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 caixa de creme de leite
2 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
2 colheres de sopa de amido de milho
1/2 litro de leite
1 gema de ovo peneirada
1/2 pacote de biscoito maisena
chocolate "bis" para decorar

MODO DE PREPARO

CREME PRETO:

Creme preto: Juntar na panela uma lata de leite condensado, uma colher de sopa de margarina, 2 colheres de sopa de chocolate em pó.

Mexer em fogo médio por cerca de 10 minutos.

Não deixar ficar em ponto de brigadeiro de enrolar.

Depois que ficar morno, fora do fogo, acrescentar o creme de leite e misturar bem.

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolver duas colheres de sopa de amido de milho em 1/2 litro de leite.

Acrescentar uma lata de leite condensado e uma gema peneirada.

Levar ao fogo, mexer até o creme engrossar.

MONTAGEM:

Montagem: Começar pelo creme branco, depois uma camada de biscoito maisena, depois o creme preto e assim sucessivamente.

Por último, decorar com pedaços de chocolate bis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43838-pave-de-chocolate-da-rejane.html>