PAVÊ DE BOLO COM COBERTURA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

BASE DO PAVÊ:

Base do pavê:1 massa de bolo já pronta e assada (costumo usar a de chocolate)

1 latinha de refrigerante (para molhar a massa)

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 lata de leite condensado

1 colher bem cheia de margarina (com ou sem sal, tanto faz)

8 à 10 colheres de Nescau (ou Toddy)

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de chantilly

MODO DE PREPARO

Primeiro, prepare o brigadeiro. É só misturar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo sem parar de mexer até dar o ponto.

O brigadeiro não pode estar no ponto de enrolar, tem que estar mais "líquido" um pouco.

Depois que o brigadeiro estiver pronto, reserve.

Prepare o chantilly de acordo com as instruções do verso da caixa e reserve.

Dica: Se preferir, faça seu chantilly em casa. É só colocar na batedeira 1 lata de creme de leite bem gelado, 2 colheres de açúcar refinado e 1 pitada de sal e bater na velocidade máxima até ficar consistente. O chantilly caseiro fica menos doce que o normal, o que é uma ótima ideia pra quem não gosta de sobremesas muito doces.

Corte o bolo em fatias de 2 ou 3 cm .

Forre o fundo de uma marinex com as fatias de bolo.

Molhe-as com o refrigerante (se preferir, pode-se substituir o refrigerante por leite ou outra mistura).

Cubra as fatias com o brigadeiro.

Se sobrar fatias, faça outra camada de bolo por cima do brigadeiro.

Por fim, cubra com o chantilly e, se desejar, salpique raspas de chocolate.

Sirva bem gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44202-pave-de-bolo-com-cobertura-de-chantilly.html