# PAVETONE (PAVÊ COM CHOCOTONE)

## INGREDIENTES

5 ovos (separar gema da clara)

1 lata de leite condensado

1 lata (medida) de leite

3 latas de creme de leite

1 colher de sopa de amido de milho (Maizena) bem cheia

1 barra de chocolate ao leite

1 barra de chocolate meio amargo

Açúcar

1 Chocottone Bauduco de 500g

## MODO DE PREPARO

Coloque as gemas, o leite, o leite condensado, uma lata (só uma) de creme de leite e a maizena no liquidificado e bata até virar uma mistura líquida e homogênea.

Leve a mistura ao fogo baixo e mexa até engrossar.

Colocar em travessa grande e deixar esfriar. Essa foi a primeira camada.

Picar o Chocottone em cubos pequenos (quando menor, melhor) e colocar por cima da primeira camada, apertando para que eles afundem um pouco no creme.

Derreter (micro-ondas de 20 em 20 segundos ou banho-maria) as duas barras de chocolate juntas e misturar para ficar homogêneo.Reservar.

Bater as claras em neve.

Adicionar as duas latas de creme de leite que sobraram, batendo tudo junto na batedeira.

Acrescente o chocolate derretido aos poucos, se não ele endurece no fundo da bacia.

Acrescente açúcar se necessário.

Essa é a terceira camada que fica com consistência de líquido grosso.

Despejar por cima do chocottone.

Levar à geladeira por, pelo menos, quatro horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44430-pavetone-pave-com-chocotone.html