# PAVÊ COM BOLACHAS RECHEADAS

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 colher de sopa de maisena

5 gemas peneiradas

180 g de chocolate meio amargo picado

bolachas recheadas sabor chocolate

raspas de chocolate para decorar

coco ralado para decorar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, cozinhe o leite condensado, o leite, a maisena (a maisena pode ser dissolvida em um puco de leite) e as gemas, mexendo sempre até engrossar.

Divida o creme em duas partes e misture o chocolate em uma delas, ainda quente, até o chocolate derreter.

Em um refratário médio, intercale camadas de creme de chocolate, bolachas recheadas e creme branco.

Decore com as raspas de chocolate e o coco.

Leve à geladeira por cerca de 2 horas.

Sirva.

Se preferir decore com morangos ou até bolachas recheadas.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44542-pave-com-bolachas-recheadas.html