PAVÊ FESTIVO DE CHOCOTONE E DAMASCOS

INGREDIENTES

CREME BASE:

Creme Base:1 colher (sopa) de margarina

1 caixinha de leite condensado

1 colher (sopa)rasa de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

Dica: Se quiser menos doce acrescente mais 1/2 caixinha de creme de leite

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1/2 litro de leite

2 colheres(sopa) de farinha de trigo

1/2 lata de leite condensado

4 colheres de chocolate em pó (não use achocolatado)

MODO DE PREPARO

CREME BASE:

Creme base:Derreta a margarina em fogo baixo, acrescente a farinha de trigo, mexa por mais ou menos 2 minutos (cuidando para não queimar).

Acrescente o leite condensado e mexa até começar a soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, misture bem.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Misture a farinha de trigo ao leite frio até desmanchar, acrescente o leite condensado e o chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo, até dar ponto de creme.

Pique metade dos damascos e use o restante para decorar.

MONTAGEM:

Montagem:Creme base, chocotone picado, creme base, chocotone, damascos picados, creme de chocolate, decore com chantilly e damascos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44582-pave-festivo-de-chocotone-e-damascos.html