PAVETONE DE NATAL

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 xícaras de leite

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

1/2 xícara de amido de milho

1 lata de creme de leite

1 vidro de leite de coco

CALDA:

Calda:300 g de chocolate meio-amargo (derretido em banho-maria)

raspas de chocolate ao leite para decorar

MODO DE PREPARO

Corte o chocotone em tiras médias e reserve.

Coloque todos os ingredientes do creme no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Coloque numa panela e leve ao fogo ate engrossar.

Montagem

Distribua no fundo de um refratário uma camada de creme.

Molhe as tiras de chocotone no leite com achocolatado e coloque por cima do creme.

Distribua o restante do creme por cima e finalize com a calda de chocolate meio amargo.

Leve á geladeira até que crie uma consistência firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44614-pavetone-de-natal.html