PAVÊ DE CHOCOLATE E BAUNILHA

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 gema

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

6 colheres (sopa) de chocolate ou achocolatado em pó

1 gema

MONTAGEM:

Montagem:2 pacotes de biscoito (maisena, maria, champagne)

100 ml de leite adoçado

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:Misture tudo e leve ao fogo até engrossar (caso demore a dar o ponto, acrescente maisena dissolvida em um pouquinho de leite até chegar na consistência desejada).

Reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Misture tudo e leve ao fogo até engrossar (caso demore a dar o ponto, acrescente maisena dissolvida em um pouquinho de leite até chegar na consistência desejada).

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Com os cremes já frios, intercale camadas de biscoito umedecido no leite, creme de baunilha, biscoito novamente e creme de chocolate, e assim sucessivamente.

Sirva pelo menos depois de 2 horas na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44792-pave-de-chocolate-e-baunilha.html