PAVÊ SEM OVOS COM BOLACHA E BIS

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 pacote de pudim baunilha

2 colheres de maisena

1 xícara de chocolate em pó

1 caixa de bis

1/2 barra de chocolate laka

1 colher de margarina

6 colheres de açúcar

1/2 pacote de bolacha maisena

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Misture 300 ml de leite, 1 colher de margarina, 1 xícara de chocolate em pó e 3 colheres de açúcar com 1 colher de maisena, deixe em fogo baixo, mexendo até engrossar.

Reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco:Misture 700 ml de leite, 1 pacote de pudim de baunilha, 1 colher de maisena, 3 colheres de açúcar, deixe em fogo baixo, mexendo até engrossar.

Depois de grosso coloque 1/4 da barra de chocolate laka e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Forre a forma com uma camada de bolacha, despeje a metade do creme branco em seguida o creme de chocolate.

Faça mais uma camada de bolacha e a outra metade do creme branco e o de chocolate, em seguida o bis picado e com a outra parte do chocolate laka raspe e coloque por cima.

Coloque na geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44945-pave-sem-ovos-com-bolacha-e-bis.html