

PAVÊ OURO BRANCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite sem soro
2 latas de leite
1/2 xícara de amido de milho
2 gemas
180 g de chocolate branco
180 g de chocolate meio amargo
8 bombons ouro branco
1 pacote de 180 g de bolacha champagne
quanto baste de leite para molhar a bolacha

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela acrescente 1 lata de leite condensado, 2 latas de leite, 1/2 xícara de amido de milho dissolvido, 2 gemas levemente batida, mexa em fogo baixo até engrossar, desligue o fogo e acrescente o chocolate branco ralado aos poucos e deixe esfriar por 10 minutos, após isso acrescente 1 lata de creme de leite sem soro, reserve.

CREME PRETO (CHOCOLATE MEIO AMARGO):

Creme Preto (chocolate meio amargo): Em uma panela acrescente 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, deixe aquecer em fogo baixo, após aquecer acrescente o chocolate meio amargo ralado ou derretido aos poucos, assim que ficar em consistência de creme desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque um pouco mais da mentado do creme branco, em cima coloque a bolacha champanhe passada rapidamente pelo leite, coloque o restante do creme branco, por cima coloque o creme preto e depois os 8 bombons picados.

Sirva bem gelado, deixe de um dia para o outro na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45025-pave-ouro-branco.html>