

PAVÊ BICOLOR DA PATY

INGREDIENTES

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

3 colheres de achocolatado em pó

1 gema

RECHEIO DE CREME:

Recheio de creme: 1 copo de leite

3 colheres de maizena

2 colheres de açúcar

MASSA:

Massa: 3 pacotes de bolacha de maizena

1 copo de leite com 3 gotas de essência de baunilha

PARA DECORAR:

Para decorar: Chantilly

Chocolate granulado ou raspas de chocolate em barra

MODO DE PREPARO

Para fazer o recheio de chocolate: junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar e formar um mingau.

Para fazer o recheio de creme: faça como no recheio de chocolate.

Para a montagem: em um refratário, faça uma camada de bolacha molhada no leite com baunilha. Coloque uma camada de chocolate, uma de creme e uma de bolacha.

Alterne as camadas até completar o refratário ou acabar os cremes.

Cubra com chantilly e polvilhe com chocolate granulado ou raspas de chocolate em barra.

Coloque para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45175-pave-bicolor-da-paty.html>