

# PAVÊZINHO

## INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maisena (ou qualquer outro de sua preferencia)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 barra de chocolate meio amargo (pode ser também com chocolate em pó)

Um pouco de leite (apenas para dissolver mais o leite condensado, coloque 3 ou 4 colheres de sopa)

Uma colher de manteiga (será dividida em duas panelas, continue lendo)

Biscoito cookies ralado (ou qualquer outro confete)

## MODO DE PREPARO

Separe um pirex de vidro pequeno (é onde a receita vai ficar, ela não pode ser mudada de lugar, por isso escolha uma forma bonitinha).

Você vai precisar também de duas panelas.

Em uma panela coloque o leite condensado e uma parte da manteiga (pouco mais do que meia colher) e mexa ate ela derreter, depois acrescente o leite e continue mexendo ate o leite condensado ter consistência de novo, depois reserve.

Na outra panela coloque o restinho da manteiga na colher com o creme de leite e mexa um pouco, adicione o chocolate meio amargo e espere ele derreter, mexa mais um pouco e quando tiver um creme preto desligue o forno.

Reserve as duas panelas.

O creme branco vai ficar menos consistente do que o preto

Arrume o fundo do pirex com os biscoitos.

Pegue 4 cookies e deixe em farelo (eu esfrego um no outro) num pote.

Quando o creme branco estiver morno (não frio) jogue todo por cima da camada de biscoito.

Coloque outra camada de biscoitos.

Agora coloque o creme preto.

Finalize com o farelo de cookies por cima.

Coloque papel alumínio (ou qualquer outra proteção).

Leve à geladeira por 1 hora.

Sirva à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45273-pavezinho.html>