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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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