

PAVÊ DE SORVETE E BOMBOM

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 (aproximadamente 200 ml) copo de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de achocolatado ou chocolate em pó
- 1 barra (170 g) de chocolate ou uma caixa de chocolates "sortidos"
- 1 L de sorvete de creme, chocolate branco ou flocos
- 5 bombons (ex: sonho de valsa)
- 1 bombom chocolate branco (ex:ouro branco)
- 1 colher de chá (cheia) farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Raspe a barra de chocolates e conserve.

Pegue uma panela e derreta a margarina, adicione o leite condensado e o achocolatado.

Após chegar num ponto próximo ao de brigadeiro, adicione o leite aos poucos. Misture bem e em seguida adicione a farinha de trigo.

No recipiente desejado, coloque uma camada do chocolate raspado.

Em seguida, coloque o brigadeiro (já morno ou frio). Uma dica para o brigadeiro não embolar com as raspas do chocolate é molhar um pouco a colher usada com leite.

Depois cubra com uma camada de sorvete.

Uma nova camada de raspas de chocolate

Uma nova camada de brigadeiro

Uma nova camada de sorvete

Para decorar, pegue os 5 bombons (sonho de valsa) e corte-os ao meio. E forme uma flor. O bombom branco, coloque como centro da flor.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45330-pave-de-sorvete-e-bombom.html>