PAVÊ 3 CREMES

INGREDIENTES

CREME 1:

Creme 1:1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 gema

CREME 2:

Creme 2:1 pacote de mistura de pudim sabor baunilha

CREME 3:

Creme 3:1 lata de creme de leite

4 colheres achocolate em pó (preferencialmente Toddy)

4 colheres chocolate em pó solúvel

1 colher de amido de milho (maizena)

MONTAGEM:

Montagem:2 pacotes de biscoito tipo maizena

Leite para molhar os biscoitos

Raspas de chocolate meio amargo

Licor de chocolate (ou algum de preferencia)

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1:Colocar tudo em uma panela e cozinhar em fogo brando até levantar fervura e engrossar.

Tirar do fogo, reservar e deixar esfriar.

CREME 2:

Creme 2:Preparar o creme conforme especificações que estão no pacotinho.

Tirar do fogo, reservar e deixar esfriar.

CREME 3:

Creme 3:Colocar em uma panela o creme de leite e o amido de milho, dissolvido em um pouco de leite.

Leve ao fogo e cozinhe em fogo brando, quando começar a engrossar colocar o achocolatado e o chocolate solúvel.

Cozinhe até engrossar e o chocolate se misturar bem, sempre mexendo para não.

Tirar do fogo, reservar e deixar esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue o leite coloque em um recipiente com um pouco do licor.

Molhe os biscoitos e coloque numa travessa a primeira camada.

Depois coloque uma camada do creme 2.

Coloque mais uma camada de biscoito umedecido.

Coloque todo o creme 1 e algumas raspas do chocolate meio amargo.

Coloque mais uma camada de biscoitos.

Coloque uma camada do creme 2.

Coloque mais uma camada de biscoitos.

Coloque o creme 3 e as raspas de chocolate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45424-pave-3-cremes.html