

PAVÊ DE CHOCOLATE COM BOLO

INGREDIENTES

300 g de chocolate ao leite

2 latas de creme de leite (não precisa tirar o soro)

Essência de rum a gosto, eu coloco de 10 a 12 gotas de essência

1 bolo pronto pequeno sabor coco

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, coloque o bolo no freezer.

Coloque o chocolate picado em uma tigela de vidro, derreta por 30 segundos.

Retire do micro-ondas, mexa bem, volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, retire novamente e mexa.

Volte ao micro-ondas por mais 30 segundos e pronto, é só mexer bem até o chocolate derreter por completo.

Acrescente 1 lata de creme de leite, mexa bem, acrescente a 2ª caixa e mexa bem.

Coloque as gotas de essência de rum e experimente para saber se quer mais forte ou mais fraco.

Ele vai ficar mole, retire o bolo do freezer, corte-o em fatias bem finas, a forma de montar é uma camada de bolo e uma de creme de chocolate e assim vai até acabar com a camada final de chocolate.

Pode substituir o bolo por biscoito maisena, bombom, morangos.

Leve o pavê para a geladeira e deixe por aproximadamente 2 horas, o creme ficará mais encorpado e uma delícia.

Para decorar uso chocolate raspado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46184-pave-de-chocolate-com-bolo.html>