

PAVÊ DE CHANDELLE

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 1 embalagem de chandelle branco e

Raspas de chocolate preto e branco

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela acrescente o leite condensado, o leite, a baunilha, os ovos e o amido, em fogo médio até formar um creme.

MONTAGEM:

Montagem: Comece com uma camada de biscoito molhado no leite com achocolatado.

Após faça uma camada de creme.

Intercale uma com a outra terminando com o biscoito e a última feche com o chandelle preto.

Coloque o chandelle branco em uma manga de confeitar, faça um furo pequeno e use sua criatividade.

Por cima coloque as raspas de chocolate.

Deixe na geladeira por 40 minutos e maravilhe-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46555-pave-de-chandelle.html>