PAVÊ DE CHOCOLATE COM BISCOITO WAFFER

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres de amido de milho

2 ovos

1 lata de creme de leite

1 xícara de açúcar

Biscoito Waffer de sua preferência

MODO DE PREPARO

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco:Em uma panela coloque o leite, as gemas, o leite condensado e o amido de milho, lembrando que o amido deve ser dissolvido em um pouquinho do leite, para não embolar.

Leve ao fogo brando essa mistura, sem parar de mexer, até que o creme se incorpore e fique bem grosso.

Pegue um refratório, pode ser uma marinex, e coloque a metade do creme branco.

Acrescente o biscoito waffer todo quebradinho, por todo o refratório até que o cubra por igual, e o restante do creme.

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o creme de chocolate:Bata as 2 claras em neve, acrescente o açúcar e bata mais um pouco, coloque o chocolate em pó.

Bata toda essa mistura até que tudo se mistura.

Coloque todo esse creme de chocolate sobre as camadas feitas anteriomente.

Pronto deixe de um dia pra o outro dentro do freezer, ficar uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47564-pave-de-chocolate-com-biscoito-waffer.html