

# PAVÊ DE CHOCOLATE COM BISCOITO WAFER

## 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 refratário, pode ser uma marinex, e coloque a metade do creme branco.

Acrescente o biscoito waffer todo quebradinho, por todo o refratário 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 misture.

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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