

PAVÊ MARAVILHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME 1:

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite condensado

180 g de chocolate meio amargo

1 gema

CREME 2:

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite condensado

100 g de côco ralado

1 gema

MONTAGEM:

Montagem: 2 pacotes de bolacha champagne

CALDA PARA UMEDECER AS BOLACHAS:

Calda para umedecer as bolachas: 2 x. de leite

1 vidro de leite de coco

Essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Reserve.

CREME 2:

Creme 2: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Reserve.

Umedeça as bolachas na calda. Em um refratário intercale camadas dos dois cremes juntos e bolacha. Decore e leve a geladeira por 3 horas. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/47696-pave-maravilha-de-chocolate.html>