PAVÊ CREMOSO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco:1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite

2 medidas da lata de leite

1 colher de sopa de maisena

1 colher de chá de baunilha

1 colher de margarina

CREME PRETO:

Creme Preto:1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite

2 medidas da lata de leite

1 colher de sopa de maisena

1 colher de margarina

2 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco:Primeiro você derrete a margarina , coloca o leite moça,a baunilha e o leite, o leite deixa um pouquinho para dissolver a maisena, quando estiver fervendo colocasse a maisena e mexe até engrossar, depois coloca o creme de leite e desliga.

obs: antes de desligar prestar atenção na consistência, se estiver mole coloca mais maisena e se estiver duro coloca mais leite mais sempre lembrando que quando esfria ele endurece.

CREME PRETO:

Creme Preto:Primeiro derreta a margarina, coloque o leite moça, 2 colheres de chocolate em pó e o leite (separe um pouquinho para dissolver a maisena), quando estiver fervendo coloque a maisena e mexa até engrossar, depois coloque o creme de leite e desligue.

MONTAGEM:

Montagem:Primeiro coloque uma camada de creme branco, outra de biscoito maisena, e outra camada de creme preto, assim vai alternando.

Quando terminar você pode decorar com chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47760-pave-cremoso.html