PAVÊ DE CHOCOLATE E CREME BRANCO

INGREDIENTES

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o creme de chocolate:2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

8 colheres de achocolatado em pó

2 gelatinas sem sabor

1/2 xícara de água morna

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco:2 latas de creme de leite

2 latas de leite condensado

5 ovos

DEMAIS INGREDIENTES:

Demais ingredientes:1 bolacha Maizena

1/2 copo de leite

1 pacotinho de coco ralado

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Bata no liquidificador 2 latas de leite condensado, 2 latas de creme de leite, 8 colheres de achocolatado e 2 gelatinas sem sabor dissolvidas em 1/2 xícara de água morna. Após bater tudo, despeje em uma forma de vidro. Em seguida, leve à geladeira.

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela, coloque 2 latas de creme de leite, 2 latas de leite condensado, 5 gemas de ovos peneiradas, leve ao fogo e mexa sempre até engrossar. Em seguida, retire do fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Enquanto o creme branco esfria, em uma vasilha coloque as bolachas Maizena e acrescente 1/2 copo de leite e deixe-as de molho só em alguns instantes.

Logo em seguida, pegue a forma de vidro que está na geladeira com o creme de chocolate e faça uma camada com as bolachas Maizena sobre ele. Depois cubra-as com o creme branco e jogue coco ralado por cima para

decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47762-pave-de-chocolate-e-creme-branco.html