PAVÊ DE OREO DA BRUNA

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha oreo

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite ou natas

1 e 1/2 medida da lata de leite

200 g de chocolate ao leite ou meio amargo

2 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Abra os dois pacotes de bolacha e separe 4 bolachas para colocar sobre o pavê no final

Das outras bolachas, separe o recheio do biscoito, quebre grosseiramente os biscoitos e reserve

Em uma panela, coloque o leite condensado, o amido de milho diluido no leite, as gemas, ligue o fogo e mexa até engrossar (não pare de mexer, pois e fácil grudar no fundo da panela e empelotar o creme)

Continue mexendo por mais dois minutos e coloque em um refratario

Enquanto isso, prepare a ganache que vai por cima

Coloque no micro

Montagem

Cubra com a ganache, quebre as 4 bolachas separadas no inicio e coloque por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4791-pave-de-oreo-da-bruna.html