

PAVÊ DE BOMBONS

INGREDIENTES

CREME 1:

Creme 1: 1 lata ou caixinha de leite condensado

2 medidas da lata de leite de vaca

3 colheres de sopa de amido de milho

3 gemas

1 colher de chá de baunilha

1 caixinha de creme de leite

CREME 2:

Creme 2: 1 lata ou caixinha de leite condensado

2 medidas da lata de leite de vaca

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

3 colheres de sopa de chocolate

2 colheres de amido de milho

1 colher de chá de essência de nozes (opcional)

1 caixinha creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

6 colheres de sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite

MONTAGEM:

Montagem: 20 bombons de wafer

1 pacote de biscoito wafer de nozes ou chocolate

1 chocolate em barra para fazer lascas

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Misture os 5 primeiros ingredientes, leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e

misture o creme de leite.

CREME 2:

Creme 2: Misture os 6 primeiros ingredientes, leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e misture o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve, acrescente o açúcar aos poucos e bata bem. Misture o creme de leite.

MONTAGEM:

montagem: Divida o creme branco para 2 camadas. Coloque os bombons picados, os biscoitos picados, o creme de chocolate, mais bombons picados, biscoitos picados, creme branco e, por último, coloque bombons picados e raspas de chocolate. Pode ser servido em uma travessa ou em taças individuais. Leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48057-pave-de-bombons.html>