PAVÊ MARMORIZADO

INGREDIENTES

1 lata (caixa) de leite condensado

1 medida e meia de da lata(caixa) de leite

2 latas de creme de leite

1 barra de chocolate ao leite de 160 g

2 colheres e meia de sopa de amido de milho

3 ovos

1 pacote de bolacha champagne

leite para molhar as bolachas

chocolate granulado para decorar

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

PARA O CREME AMARELO:

Para o creme amarelo: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e as gemas (reserve as claras), desmanche-as junto ao amido de milho.

Leve ao fogo até ferver, mexa por mais 5 minutos, reserve.

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o creme de chocolate:Derreta o chocolate em banho maria e depois acrescente o creme de leite, reserve.

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco:Bata as claras em neve e adicione as colheres de açúcar, uma a uma, depois misture ao creme de leite manualmente, lentamente.

PARA MONTAR SIGA A SEQUÊNCIA:

Para montar siga a sequência:Molhe as bolachas champagne no leite e forre o refratário, coloque o creme amarelo, na sequência coloque o creme de chocolate e por ultimo o creme branco, decore com o granulado ou raspas de chocolate.

Coloque na geladeira por aproximadamente 4 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48130-pave-marmorizado.html