

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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