PAVÊ DE BIS DA BRUNA

INGREDIENTES

3 caixas de bis (2 pretos e um branco)

3 colheres de sopa achocolatado em pó

2 latas de leite condensado

4 colheres de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Corte o bis preto em pedaços

Reserve

Corte o Bis Branco em Pedaços

Reserve

Misture 2 colheres de sopa de amido de milho(desmanche a maisena na água) +1 lata de leite condensado mexer em fogo médio até engrossar.

Em um refratário coloque o Bis preto.

Em cima deste bis preto coloque o creme feito acima.

Logo após leve ao fogo o Achocolatado + 2 colheres de amido de milho e meio copo de água. Misture até formar um mingau.

Formado o mingau acrescente a metade da outra lata de leite condesado e mexa bem.

Coloque o bis branco e por cima o mingau de chocolate.

Para finalizar, misture o creme de leite com a outra metade da lata de leite condesado e coloque por cima do mingau de chocolate.

Leve a geladeira por 30 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48596-pave-de-bis-da-bruna.html