PAVÊ DE CREME BRANCO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:500 ml de leite (integral ou semi-desnatado)

1 1/2 colheres de sopa de amido de milho

1 gema peneirada

1 lata de leite condensado (395 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

1 pacote de bolacha de maizena (200 g)

COBERTURA:

Cobertura:3/4 de xícara de chocolate em pó

1/4 de xícara de achocolatado

5 colheres de sopa de açúcar

250 ml de leite (integral ou desnatado)

1 colher de sopa (rasa) de amido de milho

OPCIONAIS:

Opcionais:100 ml de licor amarula, bayles, ou outro de preferência (para o creme)

pedaços de bombom ou qualquer outro confeito (para a cobertura)

A cobertura é meio amarga. Caso prefira mais doce, sinta-se a vontade para aumentar a proporção de achocolatado/açúcar.

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Dissolva o amido de milho no leite.

Misture o leite (com amido de milho), o leite condensado e a gema.

Leve ao fogo médio, mexendo durante todo o processo - para não empelotar, até começar a borbulhar.

Retire a panela.

Adicione o creme de leite e a essência de baunilha (e o licor, caso queira) na panela (fora do fogo), misturando até ficar homogêneo.

Deixe repousar enquanto faz a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura:Dissolva o amido de milho no leite.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio.

Mexa até borbulhar.

Retire a panela.

MONTAGEM:

Montagem:Faça camadas intercaladas de bolacha e creme.

Solte sua criatividade. Circule a forma com bolachas se lhe parecer uma boa idéia.

Coloque a cobertura por cima e espalhe com cuidado, para preencher toda a superfície.

Caso queira, adicione ao topo pedaços de bombom ou o confeito preferido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48939-pave-de-creme-branco-com-cobertura-de-chocolate.html