

PAVÊ DELÍCIA GELADA

INGREDIENTES

2 bolos pullman sabor chocolate de 250 g

1 pote de creme de leite pasteurizado nata (geralmente você encontra ele resfriado na mesma parte onde encontra requeijão ou manteiga)

1 leite condensado

1 barra de chocolate ao leite de 170 g

1 lata de creme de leite

2 pacotes de chantilly yoki em pó de 50 g

200 ml de leite bem gelado para preparar o chantilly

1 lata de refrigerante de 350 ml para molhar o bolo

MODO DE PREPARO

Primeiro corte o bolo em fatias finas de mais ou menos 1 cm e reserve.

Misture o creme de leite pasteurizado e o leite condensado em uma tigela, mexa bem e reserve na geladeira.

Derreta o chocolate em banho maria e depois misture com o creme de leite e reserve na geladeira também.

Prepare o chantilly conforme as instruções da embalagem e reserve na geladeira.

Comece a montagem do pavê, primeiro molhe o bolo no guaraná e faça uma camada, depois coloque o creme de nata com leite condensado, o creme de chocolate e por ultimo uma camada de chantilly.

Repita novamente a sequencia, finalizando com o chantilly por cima.

Se preferir pode colocar cerejas ou morangos por cima para decorar e dar mais sabor.

Deixe no congelador por 1 hora para ficar bem consistente e geladinho.

Façam essa receita pois não vão se arrepender, é sucesso total!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49219-pave-delicia-gelada.html>