

# PAVÊ DA SUSU

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 caixa de leite integral

1 lata de leite condensado

2 gemas

1 caixa de creme de leite

3 colheres bem cheias de maisena

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: 1 pacote de flan de chocolate royal

1/2 litro de leite

4 claras

2 cade bis

chocolate meio amargo para ralar

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme Branco: Colocar o leite, o leite condensado, as gemas e a maizena numa panela mexer até virar um creme, acrescentar o o creme de leite, reserve.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: Colocar o flan e o leite, mexer até virar um creme, reserve.

Bater as claras em neve, reserve.

Triturar o bis em pedaços não muito pequenos.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma tigela de vidro coloque o creme branco, por cima o bis depois o creme de chocolate, em seguida as claras em neve.

Por último raspar o chocolate meio amargo em cima, a quantidade a gosto.

Coloque na geladeira para gelar, e depois é só se deliciar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49438-pave-da-susu.html>