

PAVÊ DE ROSQUINHAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 3 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1/2 colher (chá) de maisena

1 colher (café) de essência de baunilha

GANACHE:

Ganache: 1 lata de creme de leite com soro

170g de chocolate ao leite (se preferir pode ser o meio amargo)

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: 1 pacote de bolacha tipo rosquinha de chocolate

1 xícara de leite

1 colher de açúcar

raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Leve as gemas, o leite condensado, o leite e a maisena ao fogo baixo até engrossar, mexendo sempre para não empelotar.

Desligue, misture a essência de baunilha e deixe esfriar.

GANACHE:

Ganache: Leve o chocolate ao micro-ondas por 2 minutos para derreter, mexendo na metade do tempo. Depois de derretido misture o creme de leite e mexa bem para incorporar os dois ingredientes. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Misture o leite com o açúcar e coloque em um prato.

Banhe as bolachas e distribua uma camada em uma travessa. Distribua o creme sobre as bolachas, e depois faça outra camada de bolachas sobre o creme. Coloque a ganache sobre as bolachas.

Decore com raspas de chocolate e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49563-pave-de-rosquinhas.html>