PAVÊ DE CHOCOLATE ALPINO

INGREDIENTES

CREME ESCURO:

Creme escuro:250 g de chocolate Alpino Dark em barra (se preferir pode ser o tradicional)

2 caixinhas de creme de leite

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado levemente cozido (no micro-ondas)

1 pote de 300 ml de creme de leite (nata)

Suspiros, nozes e chocolate em pó para decorar

MODO DE PREPARO

PARA O CREME ESCURO:

Para o creme escuro:Quebre os quadrados do chocolate e leve ao microondas num refratário de vidro por 2,5 minutos ou até que estejam derretidos, retiro e junte o creme de leite misturando bem até formar um creme espesso. Reserve.

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco:Na batedeira bata a nata por cerca de 5 minutos, junte o leite condensado cozido, bata mais um pouco até criar um creme espesso.

MONTAGEM:

Montagem:Forre o fundo de uma compoteira ou um travessa transparente com o bolo pronto levemente quebrado. Por cima do bolo espalhe o creme escuro, salpique as nozes, por cima das nozes coloque o creme branco. Decore à gosto com chocolate em pó ou rale um pedaço de chocolate em ralo fino, os suspiros e as nozes. Leve a geladeira por algumas horas, pois ficará um pouco mais firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49759-pave-de-chocolate-alpino.html