

PAVÊ DE BOLO.

INGREDIENTES

250 g de sobras de bolo, cortadas em tiras

1 xícara (chá) de manteiga

3/4 de xícara (chá) de açúcar

3 gemas

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Licor de sua preferência a gosto

Calda de chocolate

MODO DE PREPARO

Umedeça as tiras de bolo no licor e reserve.

Bata bem a manteiga com o açúcar até formar um creme fofo.

Junte as gemas, uma a uma, batendo mais a cada adição.

Acrescente o chocolate peneirado e bata mais. Reserve.

Forre uma fôrma de bolo inglês pequena com papel-manteiga e espalhe uma camada do creme de chocolate.

Cubra com uma camada de bolo e repita a operação até terminarem os ingredientes.

Finalize com uma camada de creme.

Cubra a fôrma com papel-manteiga e leve à geladeira por seis horas. Na hora de servir, desenforme e cubra com calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49816-pave-de-bolo-2.html>