PAVÊ DE BIS BRANCO

INGREDIENTES

2 caixas de bis branco

5 colheres de sopa de açucar

2 xícaras de chá de leite integral

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 ovos (claras e gemas separadas)

200 g de chocolate branco

1/2 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, 1 xícara de cha de leite, o amido de milho e as gemas.

Peneire em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Deixe cozinhar por mais de 5 minutos, mexendo sempre.

Reserve o creme amarelo.

Em outra penela misture o resto do leite e chocolate.

Leve ao fogo médio para ferver.

Depois de ferver, retire e reserve.

Com auxilio de uma batedeira, bata as claras até o ponto neve e, ainda com a batedeira ligada acrescente o açúcar aos poucos para as claras não murcharem.

Desligue a batedeira, acrescente o creme de leite e incorpore com cuidado até que se misturem completamente.

No fundo de um refratário cubra o creme com os chocolates bis picados, regue com o chocolate e cubra com o creme de claras. Pode decorar com o proprio chocolate.

Leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

Deve ficar consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50257-pave-de-bis-branco.html