PAVÊ DE CHOCOLATE E ABACAXI

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite (daqueles bem consistentes)

1 pacote de rosquinha de chocolate amanteigada (Marilan)

1 saquinho de suco em pó sabor abacaxi (Tang)

1 caixinha de achocolatado pronto (Toddynho)

1 lata de cobertura de bolo pronto sabor chocolate (Moça Fiesta)

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado na batedeira com o pó do suco até ficar durinho e homogêneo, em seguida acrescente o creme de leite e bata até ficar uma mistura homogênea novamente

Coloque o achocolatado pronto em uma vasilha e coloque as rosquinhas aos poucos até que fiquem umedecidas (cuidado para não dissolverem).

Forre o fundo de uma vasilha (pequena/ média) com as rosquinhas já umedecidas. Por cima, coloque o creme de abacaxi e continue intercalando as rosquinhas e o creme de abacaxi, sendo que a última camada deve ser de rosquinhas.

Por último, coloque a cobertura de bolo e deixe na geladeira até ficar gelado (cerca de 4 horas)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50419-pave-de-chocolate-e-abacaxi.html