

PAVÊ DE BISCOITO BONO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 medida da lata de leite integral
4 colheres de sopa de chocolate em pó
3 gemas
3 colheres de sopa de amido de milho
2 1/2 de biscoito Bono
1 prato fundo com leite para molhar a bolacha
granulado e confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Leve ao fogo baixo em uma panela 1 lata de leite condensado, 3 gemas e 1 medida da lata de leite integral, deixe até engrossar e soltar o fundo da panela, reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Leve ao fogo baixo em uma panela a outra lata de leite condensado, a outra medida da lata de leite integral, as 4 colheres de chocolate em pó e espere ferver, adicione as 3 colheres de amido de milho dissolvidos em um pouco de leite e mexa sem parar até engrossar e soltar o fundo da panela, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refretário grande coloque uma camada do creme de chocolate, intercale com biscoitos Bono molhados no leite (separe as partes do biscoito) e a seguir coloque o creme branco, faça isso até terminar com a ultima camada de creme branco.

DECORAÇÃO:

Decoração: Polvilhe com chocolate granulado e confeitos diversos.

Use sua criatividade para decorar. Deixe na geladeira até gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50449-pave-de-biscoito-bono.html>