

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50449-pave-de-biscoito-bono.html>