PAVÊ DE CREME COM MOUSSE DE CHOCOLTAE E CHANTILLY

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha maisena aproximadamente

1 latas de creme de leite

1 vidros de leite de coco pequeno

2 vidros de leite comum (medida da garrafa do leite de coco)

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de amido de milho

1 barras de chocolate meio amargo

chantilly (de sua preferência)

guaraná para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Primeiro derreta o chocolate meio amargo misture o creme de leite e faça uma mousse.

Reserve.

Depois com o leite de coco,o leite comum e as colheres de amido de milho faça um mingau cremoso depois de pronto coloque no mingau o leite condensado para adoçar.

Comece a montar o pavê.

Coloque numa travessa de vidro um pouco do creme branco (mingau), molhe as bolachas no guaraná e monte o pavê intercalando camadas de mingau e do mousse de chocolate.

Por último coloque o chantilly e salpique um pouco de chocolate em pó para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50523-pave-de-creme-com-mousse-de-chocoltae-e-chantilly.html