

PAVÊ DE CHOCOLATE TRADICIONAL

INGREDIENTES

5 ovos

5 colheres de açúcar

150 g de chocolate tipo cobertura (picado)

200 g de biscoito champagne

6 colheres de rum

6 colheres de água

1 caixinha de chantilly

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme quase branco.

Dissolva o chocolate no microondas, e misture com as gemas, batendo sempre. Bata as claras em neve e misture.

Umedeça os biscoitos na mistura de rum com água. Forre uma forma redonda alta com papel alumínio e arrume os biscoitos em pé, ao redor da forma.

Pique o restante dos biscoitos e acrescente o creme de leite. Despeje o creme na forma e leve para gelar por 24 horas.

Desenforme e decore com chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50820-pave-de-chocolate-tradicional.html>