

PAVÊ DE CHOCOLATE E PÊSSEGO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1/2 copo (tipo de queijão) de leite

1 colher (sopa) de achocolatado (para umedecer os biscoitos)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o leite, 1 lata leite condensado, gema de ovo, amido de milho.

Coloque na panela e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Em seguida, acrescente o pêssego (reserve alguns para decorar). Continue a mexer por mais 3 minutos. Retire e reserve.

CREME DE ACHOCOLATADO:

Creme de achocolatado: Em uma panela, coloque a outra lata de leite condensado, o achocolatado, margarina misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Depois reserve.

Forre um refratário com uma camada de creme de pêssego, em seguida camadas de biscoito, depois com o creme de chocolate.

Faça mais uma camada de biscoito e mais uma de creme de pêssego. Para finalizar polvilhe coco ralado e decore com fatias de pêssegos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51021-pave-de-chocolate-e-pessegos.html>