

PAVÊ DE CHOCOLATE E PÊSSEGO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1/2 copo (tipo de requeijão) 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 pêssigo (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 pêssigo, em seguida camadas de biscoito, depois com o creme de chocolate.
Faça mais uma camada de biscoito e mais uma de creme de pêssigo. Para finalizar polvilhe coco ralado e decore com fatias de pêssigos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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