

PAVÊ DE BISCOITO (CREME DE BISCOITO)

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado de sua preferência

2 latas (usar a do leite condensado) de leite

4 a 5 gemas de ovos, dependendo do tamanho do ovo (passar a gemas em uma peneira, para não ficar com cheiro de ovo)

2 colheres de amido de milho (maizena)

2 caixinhas de creme de leite, ou 1 lata e 1/2

1 colher de sobremesa de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do creme em uma panela e depois leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Passa para um refratário e polvilhe por cima um pouco de açúcar, deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora.

Passa os biscoitos um por vez no leite misturado ao chocolate e os distribua sobre o creme uniformemente.

Prepare o chantilly de acordo com a embalagem junto com o chocolate em pó, coloque por cima dos biscoitos.

Em seguida pique os bombons de maneira grosseira e distribua pelo refratário e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51170-pave-de-biscoito-creme-de-biscoito.html>