

PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO COM NEGRESCO

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate branco (picado)
- 1 caixa de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 pacotes de bolacha recheada Negresco

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga na panela, adicione o leite condensado e deixe ferver, mexendo sempre, até ficar com textura de branquinho.

Deixe por mais 2 minutos, mexendo.

Retire do fogo e aguarde esfriar por 1 minuto. Adicione 200 g de chocolate branco picado, misture até derreter completamente o chocolate.

Após coloque 2 caixas de creme de leite e misture bem.

Em uma travessa média e funda, coloque uma pequena camada do creme e cubra com as bolachas, que podem ser inteiras ou picadas (que rendem mais).

Cubra as bolachas com uma camada de creme e assim repetindo as camadas sucessivamente, a última camada deve ser de bolacha. Leve à geladeira por 15 minutos.

Com o restante do chocolate picado, derreta-o em banho maria (fogo ou micro-ondas), adicione 1 caixa de creme de leite e cubra as últimas bolachas totalmente.

Leve à geladeira por 2 horas, ou se preferir no congelador. Das duas maneiras fica delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51689-pave-de-chocolate-branco-com-negresco.html>