PAVÊ FÁCIL DE BOLACHA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco:1 lata de leite condensado

2 medidas de leite de vaca

3 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de café de baunilha

1 colher de sopa de manteiga

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate:300 g de chocolate ao leite

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, a baunilha e a manteiga. Misture bem até ficar um creme grosso.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Derreta o chocolate ao leite, em banho maria. Depois de derretido, misture com o creme de leite. Também, deixe-o como um creme.

MONTAGEM:

Montagem: 1ª camada - bolacha de maisena ou biscoitos recheados "Mirabel".

2ª camada - creme branco.

3ª camada - creme de chocolate.

Repetir as camadas, terminando com o creme de chocolate.

Jogar raspinhas de limão, para dar sabor (A gosto).

Para enfeitar, amasse com a mão, algumas bolachas, biscoitos ou raspe alguma barrinha de chocolate e semeie por cima.

Sirva gelado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51911-pave-facil-de-bolacha.html