PAVÊ TRUFADO PERFEITO

INGREDIENTES

CREME BELGA:

Creme belga:1 litro de leite

1 leite condensado

1 gema

3 colheres de amido de milho

MASSA:

Massa:1/2 litro de leite

9 pacotes de bolacha de chocolate sem recheio

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1/2 kg de chocolate ao leite ou blend

2 latas de crete de leite

20 gotas de rum

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Misture todos ingredientes na panela e mexa até virar mingau.

Deixe esfriar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Derreta a barra, espere esfriar e misture o creme de leite de baixo para cima, depois de misturado acrescentar as gotas de rum.

MONTAGEM:

Montagem:Forre a vasilha com uma camada de bolhacha e molhe com leite.

Coloque uma cama de creme belga.

Em seguida novamente a bolacha e o creme e por cima o recheio de chocolate.

Mais duas camadas de bolacha e creme, e por último a cobertura e raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52772-pave-trufado-perfeito.html