PAVÊ DO RAFA (SONHO DE VALSA)

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

3 gemas (reserve as claras para a cobertura)

1 colher de sopa de maisena

CREME CHOCOLATE:

Creme Chocolate:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

3 gemas (reserve as claras para a cobertura)

1 colher de sopa de maisena

6 colheres de sopa de achocolatado (se for o Nescau 2.0, colocar menos - 3 ou 4 colheres)

COBERTURA:

Cobertura:6 claras

4 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco:Primeiro dissolva a maisena no leite para evitar empelotar. Coloque em uma panela todos os ingredientes do creme, leve tudo ao fogo médio, mexendo sempre para não empelotar.

Deixe até ficar cremoso e uniforme/homogêneo, despeje na forma de vidro e leve à geladeira.

CREME CHOCOLATE:

Creme Chocolate:Primeiro dissolva a maisena no leite para evitar empelotar. Coloque em uma panela todos os ingredientes do creme, leve tudo ao fogo médio, mexendo sempre para não empelotar.

Deixe até ficar cremoso e uniforme/homogêneo, igualzinho o creme anterior.

Reserve.

BOMBONS:

Bombons:Pegue os bombons e despeje sobre o creme 1 que já deve estar mais consistente para evitar que os bombons afundem (gosto deles fatiados igual Bife).

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve com o açúcar na batedeira (próximo à consistência de suspiro) e por fim acrescente o creme de leite e bata até a massa fica homogênea.

MONTAGEM:

Montagem:Ordem de montagem: creme branco, bombons, creme de chocolate, cobertura.

Se quiser, pode picar em pedaços pequenos e fazer uma cobertura com os farelos de bombom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52875-pave-do-rafa-sonho-de-valsa.html