PAVÊ DE UVAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1/2 colher de maisena

1 colher de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio:500 g de uvas verdes lavadas e cortadas sem o caroço

2 pacotes de biscoito champagne

GANACHE DE CHOCOLATE (COBERTURA):

Ganache de chocolate (cobertura):180 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo baixo as gemas, leite, maisena e leite condensado, mexendo até engrossar, em seguida deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Molhe os biscoitos no leite e corte as uvas ao meio.

Alterne camadas do modo que preferir começando com o creme finalize com as uvas e por cima coloque o ganache.

GANACHE:

Ganache:Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e em seguida misture o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52941-pave-de-uvas.html