

PAVÊ REAL

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:2 copos de queijo

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

Gotas de essência de baunilha

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:200g de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite

1/2 copo de nescau

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Pegue todos os ingredientes e coloque-os numa panela, levando ao fogo para engrossar.

Despeje metade deste creme sobre os ingredientes anteriores.

Faça mais uma camada de biscoitos champagne.

Reserve a outra metade do creme branco.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Derreta o chocolate e misture com os outros dois ingredientes. Use metade deste creme para cobrir a segunda camada de biscoitos champagne.

Cubra tudo com o restante do creme branco.

Faça uma última camada de biscoitos e cubra-a com o que sobrou do creme de chocolate.

Leve ao freezer por 4h.