PAVE DE BIS DIFERENTE

INGREDIENTES

1 massa pronta de bolo sabor coco, faça conforme embalagem

1 litro de leite

4 colheres de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

3 latas de creme de leite

3 caixas de bis

3 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme a embalagem, enquanto assa faça o creme de leite condensado.

Coloque o leite em uma panela grande e leve ao fogo, acrescente o leite condensado, o leite de coco e deixe aquecer bem, dissolva o amido de milho, e acrescente aos poucos faça um creme bem mole.

Reserve.

Retire o bolo da forma, corte em 3 camadas bem finas, reserve.

Em um refratário grande coloque um pouco de creme, por cima coloque uma cama de bolo, mais um pouco de creme, coloque 1 caixa de bis picada grosseiramente, intercale com bolo até acabar com creme.

Em uma panela leve ao fogo 1 xícara de leite, 1 xícara de açúcar e o chocolate em pó. Deixe ferver até reduzir de volume, depois de frio coloque 1 lata de creme de leite, cubra o pavê e leve à geladeira até o dia seguinte, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54556-pave-de-bis-diferente.html