

PAVÊ GELADO DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 1/2 xícara (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) de água

1 lata de creme de leite com soro (290 g)

200 g de chocolate ao leite picado

PAVÊ:

Pavê: 1 embalagem de biscoito tipo maisena (200 g)

100 g de chocolate meio amargo picado

1 pote de sorvete sabor sonho de valsa

PARA DECORAR:

Para decorar: Raspas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até formar uma calda rala.

Junte o creme de leite e misture. Aqueça até ferver. Retire do fogo, adicione o chocolate ao leite picado e misture até formar um creme homogêneo. Deixe esfriar.

PAVÊ:

Pavê: Amasse os biscoitos com as mãos. Junte o chocolate meio amargo picado e reserve. Em uma tigela média, faça uma camada com metade dos biscoitos. Espalhe metade do sorvete sabor sonho de valsa e cubra com metade da calda de chocolate. Espalhe o restante dos biscoitos, faça bolas com o sorvete sonho de valsa e disponha sobre os biscoitos. Cubra com o restante da calda de chocolate e leve ao freezer por 20 minutos ou até o momento de servir. Sirva polvilhado com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55209-pave-gelado-de-sonho-de-valsa.html>