

# PAVÊ MARAVILHA SEM OVO

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 xic de leite

2 colheres de maizena

1 lata de creme de leite com soro

### CREME PRETO:

Creme preto: 1 lata de leite condensado

5 colheres de nescau

2 colheres de maizena

200 ml de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de 1 kg de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite com soro

1 pacote de bolacha maizena

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Misture todos os ingredientes menos o creme de leite, até começar a ferver, depois acrescente o creme de leite com soro, mexa bem desligue e reserve.

### CREME PRETO:

Creme preto: Misture todos os ingredientes na panela e deixe ferver até ficar grosso no ponto de brigadeiro desligue e reserve

### COBERTURA:

Cobertura: Derreta em banho-maria a barra de chocolate e depois de derretida misture com o creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque no fundo de um refratário o creme preto cubra com a bolacha, por cima o creme branco, cubra com a bolacha e por último a cobertura.

Cubra com papel alumínio e leve ao congelador por mais ou menos 5 horas.

Mesmo no congelador não fica congelada e dura com gosto de gelo, é o melhor pavê que eu já fiz todos adoraram.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55335-pave-maravilha-sem-ovo.html>