

PAVÊ MARAVILHA SEM OVO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite codensado

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 ate ficar grosso no ponto de brigadeiro desligue e reserve

COBERTURA:

Cobertura:Derreta em banho-maria a barra de chocolate e depois de derretida mistur 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/55335-pave-maravilha-sem-ovo.html>