PAVÊ DA THATY

INGREDIENTES

Creme branco

1 lata de leite condensado

1 lataq de leite (medida da lata de leite condensado)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 ovo

2 colheres (sopa) de amido de milho

Obs: pode colocar 3 gotinhas de essência de baunilha (opcional)

Creme preto

1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó 50% cacau

1 colher (sopa) de margarina sem sal

250 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

Cobertura ganache de chocolate

100 g de chocolate meio amargo ou chocolate ao leite (de sua preferência)

1/2 caixinha de creme de leite

Recheio

biscoito maria ou biscoito maisena (aproximadamente 250 g)

leite (para umedecer os biscoitos)

MODO DE PREPARO

Creme branco

Coloque em uma panela em fogo brando, mexendo sempre até que vire um creme (cuidado para não engrossar demais, senão fica difícil espalhar na travessa), reserve

Creme preto

Adicione o amido de milho no leite para dissolver e junte aos demais ingredientes na panela em fogo brando

Montagem

Umedeça os biscoitos e faça uma camada em cima do creme branco

Sobre os biscoitos, passe uma camada de creme preto e uma nova camada de biscoitos

Intercale desta forma até o alto da travessa, mas deixe um espaço antes da borda para colocar a cobertura de

ganache

Ganache de chocolate

Adicione metade da caixinha de creme de leite e misture bem

Espalhe por cima do pavê

Pode finalizar com coco ralado, chocolate granulado, frutas, fica ao seu gosto

Leve à geladeira por 2 a 3 horas e sirva bem geladinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6285-pave-da-thaty.html