PAVÊ DA DJU

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

3 gemas peneiradas

3 pacotes de biscoito maisena de chocolate (400 g)

chocolate em pó a gosto

1 lata de refrigerante de guaraná

Cobertura1 caixinha de creme de leite

1 barra de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas peneiradas na panela, junto com o leite condensado e o creme de leite

Leve ao fogo médio e mexa até engrossar

Desligue quando o creme estiver grosso e soltando da panela

Divida o creme em 2 partes

Metade vai deixar o creme branco e a outra metade misture o chocolate em pó

Para montar o pavê, comece molhando o biscoito no guaraná

E assim sucessivamente até fazer a última camada de recheio

Derreta a barra de chocolate e misture com o creme de leite

Espalhe a cobertura por cima da última camada de creme

Deixe na geladeira por no minimo 2 horas, para ficar bem firme deixe mais que 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7458-pave-da-dju.html