PAVÊ DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

1 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

15 bombons picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite, o leite condensado e o amido de milho

Mexa até ficar homogêneo e consistente

Em uma tigela misture o chocolate meio amargo com o creme de leite quente

Em uma travessa coloque metade do creme branco e depois os bombons recheados

Cubra com a outra metade do creme branco e despeje a ganache de chocolate

Leve à geladeira por 2 horas e está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9336-pave-de-bombom.html