

PAVÊ DE BIS TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 2 caixas de bis branco (ou preto)
- 2 colheres (sopa) cheias de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (da lata de leite condensado)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 3 bombons de chocolate branco para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, a essência de baunilha, o amido de milho e misture bem antes de levar ao fogo

Deixe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar; depois que chegar ao ponto, reserve

Derreta as barras de chocolate no micro

Depois coloque o creme de leite e misture bem

Cubra um refratário com o o creme que estava reservado

Pique o bis e coloque sobre o creme

Por cima do bis coloque a ganache de chocolate

Decore com os bombons e leve à geladeira por meia hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10541-pave-de-bis-tradicional.html>