

PAVÊ DE BISCOITO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leite
- 3 colheres de amido de milho
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 7 colheres de achocolato em pó
- 2 pacotes de bolacha de chocolate com recheio de baunilha

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite, o amido de milho e o leite condensado em uma panela
- Leve ao fogo até ter consistência de mingau
- Retire do fogo e acrescente uma caixinha de creme de leite; misture e reserve
- Em um pote faça o creme de chocolate; misture uma caixinha de creme de leite e o achocolato em pó, sem levar ao fogo
- Pegue a bolacha e retire o recheio
- Em uma travessa faça uma camada de bolacha sem recheio
- Acrescente o creme branco
- E finalize com o creme de chocolate
- Salpique pedaços de bolacha por cima
- Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10558-pave-de-biscoito-de-chocolate-com-recheio-de-baunilha.html>