

# PAVÊ DE BOMBOM DA ELAINE

## INGREDIENTES

15 bombons  
1 caixa de bis  
2 caixa de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
2 colheres de amido de milho  
350 ml de leite  
2 gemas de ovo  
200 g de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

Primeiro dissolva o amido de milho em 100 ml de leite  
Coloque em uma panela o leite condensado, as gemas, o restantes do leite e o amido de milho dissolvido  
Leve ao fogo e mexa; assim que começar a ferver, desligue o fogo  
Coloque todo creme em um recipiente  
Pique os bombons em cima do creme  
Leve ao liquidificador os bis, o creme de leite e o chocolate em pó; bata até ter uma consistência firme  
Coloque o creme do liquidificador por cima do creme branco  
Decore a gosto  
Leve à geladeira até esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10910-pave-de-bombom-da-elaine.html>