

PAVÊ DE CHOCOLATE COM BISCOITO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite
1 lata de leite (a mesma medida da caixinha de leite condensado)
2 latas de leite condensado
3 ovos (separados em gema e clara)
2 colheres de maisena
3 colheres de chocolate em pó ou achocolatado
biscoito champagne
raspas de chocolate a gosto
manteiga sem sal
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, misture a lata de leite condensado, as gemas, a maisena e o leite
Coloque a segunda lata de leite condensado com um pouco de margarina e o chocolate, deixe no fogo até ficar um creme tipo brigadeiro
Bata as claras do 3 ovos até virar neve
Misture com um creme de leite e adoce com açúcar a gosto
Bata tudo junto
Faça raspas da barra de chocolate
Coloque primeiro o creme branco (metade)
Depois coloque a bolacha champagne em cima do creme branco
Depois, coloque o creme de chocolate
Acrescente mais uma camada de creme branco (outra metade)
Despeje a cobertura feita com as claras em neve
Enfeite com raspas de chocolate

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12585-pave-de-chocolate-com-biscoito-champagne.html>