

# PAVÊ DE PAÇOQUINHA COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### Pavê

1 caixa de leite condensado

300 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

6 paçoquinhas

1 caixa de creme de leite

biscoito maisena

### Cobertura e Finalização

1 barra de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

2 paçoquinhas

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado na panela em fogo baixo, acrescente o leite, amido de milho e as paçoquinhas

Misture bem até que o creme fique homogêneo e com consistência de brigadeiro

Desligue o fogo e acrescente uma caixa de creme de leite, misturando tudo

Em uma travessa média de vidro coloque um pouco do creme e cubra com biscoito molhado no leite

Acrescente nova camada do creme e cubra novamente com biscoito molhado no leite

Serão três camadas de creme e duas de biscoito

Deixe esfriar na geladeira por 30 minutos

Coloque a cobertura de chocolate por cima do pavê já frio

Deixe na geladeira por pelo menos uma hora antes de servir e finalize com paçoquinhas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1308-pave-de-pacoquinha-com-chocolate.html>