

PAVÊ GELADO DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

4 e 1/2 colheres (sopa) de chocolate em pó

100g de manteiga em temperatura ambiente

1 lata de leite condensado cozido na pressão por 35 minutos (espere esfriar para abrir a lata)

1 pacote (200g) de biscoitos maisena quebrados

1/2 xícara (chá) de leite

1 pacote (140g) de bis de chocolate branco cortado ao meio (reserve alguns inteiros para decorar)

Chocolate ao leite ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite com chocolate em pó, a manteiga e o leite condensado cozido até homogeneizar

Em copos (280ml cada), intercale camadas de creme, biscoitos umedecidos no leite, creme, Bis e creme

Leve ao freezer por cerca de 3 horas ou até ficar firme

Retire do freezer 20 minutos antes de servir e decore com chocolate ralado e Bis

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6196-pave-gelado-de-bombom.html>