

PAVÊ DA DJU

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
3 gemas peneiradas
3 pacotes de biscoito maisena de chocolate (400 g)
chocolate em pó a gosto
1 lata de refrigerante de guaraná
Cobertura 1 caixinha de creme de leite
1 barra de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas peneiradas na panela, junto com o leite condensado e o creme de leite
Leve ao fogo médio e mexa até engrossar
Desligue quando o creme estiver grosso e soltando da panela
Divida o creme em 2 partes
Metade vai deixar o creme branco e a outra metade misture o chocolate em pó
Para montar o pavê, comece molhando o biscoito no guaraná
E assim sucessivamente até fazer a última camada de recheio
Derreta a barra de chocolate e misture com o creme de leite
Espalhe a cobertura por cima da última camada de creme
Deixe na geladeira por no mínimo 2 horas, para ficar bem firme deixe mais que 4 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7458-pave-da-dju.html>