

PAVÊ TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

- 5 colheres de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1/2 pacote de biscoito maisena
- 1 pacote de bombom ou biscoito wafer com cobertura de chocolate
- 1 pacote de mousse de chocolate (feito conforme o pacote)
- 1 barra de chocolate meio amargo
- creme de leite para derreter o chocolate

MODO DE PREPARO

- Coloque os 4 primeiros ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo
- Quando o creme estiver liso retire do fogo
- Intercale com o biscoito e o creme
- Deixe a ultima camada de creme e por cima polvilhe o biscoito wafer com cobertura de chocolate quebrado
- E leve ao fogo a barra de chocolate e o creme de leite até derreter,
- Leve à geladeira após esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7460-pave-tres-camadas.html>