

PAVÊ DE CHOCOLATE SEM LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 2 xícaras (chá) de achocolatado em pó
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 gema peneirada
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 250 g de biscoito de leite ou maisena
- 3 xícaras (chá) de água
- 50 ml de leite para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite em pó, o achocolatado, a gema, o açúcar, a água e o amido, e misture tudo

Leve ao fogão em fogo médio até começar a borbulhar e o creme engrossar

Quando chegar nesse ponto, desligue o fogo e deixe esfriar para fazer a montagem

Assim que o creme esfriar, vá fazendo uma camada de creme e outra de bolacha molhada no leite, intercalando até que a última camada seja de creme

Decore com pedaços de biscoitos e leve à geladeira até gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9003-pave-de-chocolate-sem-leite-condensado-e-creme-de-leite.html>