

PAVÊ DE BOMBOM DA ELAINE

INGREDIENTES

15 bombons
1 caixa de bis
2 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
2 colheres de amido de milho
350 ml de leite
2 gemas de ovo
200 g de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro dissolva o amido de milho em 100 ml de leite
Coloque em uma panela o leite condensado, as gemas, o restantes do leite e o amido de milho dissolvido
Leve ao fogo e mexa; assim que começar a ferver, desligue o fogo
Coloque todo creme em um recipiente
Pique os bombons em cima do creme
Leve ao liquidificador os bis, o creme de leite e o chocolate em pó; bata até ter uma consistência firme
Coloque o creme do liquidificador por cima do creme branco
Decore a gosto
Leve à geladeira até esfriar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10910-pave-de-bombom-da-elaine.html>