

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>