

PAVÊ DE CHOCOLATE COM BISCOITO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite

1 lata de leite (a mesma medida da caixinha de leite condensado)

2 latas de leite condensado

3 ovos (separados em gema e clara)

2 colheres de maisena

3 colheres de chocolate em pó ou achocolatado

biscoito champagne

raspas de chocolate a gosto

manteiga sem sal

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, misture a lata de leite condensado, as gemas, a maisena e o leite

Coloque a segunda lata de leite condensado com um pouco de margarina e o chocolate, deixe no fogo até ficar um creme tipo brigadeiro

Bata as claras do 3 ovos até virar neve

Misture com um creme de leite e adoce com açúcar a gosto

Bata tudo junto

Faça raspas da barra de chocolate

Coloque primeiro o creme branco (metade)

Depois coloque a bolacha champagne em cima do creme branco

Depois, coloque o creme de chocolate

Acrescente mais uma camada de creme branco (outra metade)

Despeje a cobertura feita com as claras em neve

Enfeite com raspas de chocolate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12585-pave-de-chocolate-com-biscoito-champagne.html>