

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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