

PAVÊ DE PREGUIÇOSO, A SOBREMESA FÁCIL MAIS GOSTOSA QUE EXISTE!

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

- 1 lata de leite moça
- 1 copo de leite (200 ml)
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de maizena
- 2 colheres de café de margarina
- 1 lata de creme de leite
- 5 bombons Sonho de Valsa

CREME DE CHOCOLATE:

- 1 lata de leite Moça
- 1 copo de leite (200ml)
- 2 colheres de sopa de maizena
- 4 colheres de sopa de chocolate do padre

MONTAGEM:

- 2 caixas de bolacha champagne
- 6 bombons Sonho de Valsa

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Em uma panela média, misturar o leite moça, leite, gemas, maizena e a margarina e levar ao fogo até engrossar.

Deixar esfriar bem e depois acrescentar o creme de leite.

Misture.

Reserve metade desse creme para ser usado na cobertura.

Na outra metade, acrescente os 5 bombons picados e misture.

Reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Misturar todos os ingredientes em uma panela média e mexa até engrossar.

Deixar esfriar bem.

Reserve.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Em um refratário grande, colocar uma camada de bolachas molhadas em leite com chocolate.

Cobrir com a camada de creme branco (com os bombons misturados).

Fazer uma segunda camada de bolachas e cobri-la com o creme de chocolate.

Fazer a camada superior e depois cobri-la com aquela quantidade de creme branco separada para a cobertura.

Decore com o restante dos bombons e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14482-pave-de-preguioso-a-sobre-mesa-facil-mais-gostosa-que-existe.html>