

PAVÊ DE BIS DOS DEUSES: EXCELENTE OPÇÃO DE RECEITA PRA VOCÊ SERVIR EM SUA SOBREMESA... VER MAIS

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1/3 de xícara de amido de milho
- 3 1/2 xícaras de leite
- 1 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó (usei 50% cacau)

Montagem:

- 2 pacotes de Bis picados
- 3/4 do pacote de biscoito Maizena
- 1/2 xícara de leite
- 100g de chocolate ao leite picado
- 1/2 caixinha de creme de leite (a que sobrou do creme)
- Pavê de Bis dos Deuses

MODO DE PREPARO

Creme:

Continua após a publicidade..

Peneirando as gemas: Em uma panela, fora do fogo, peneire as gemas para evitar a película. Passe de um lado para o outro com cuidado.

Misturando o amido: Adicione o leite condensado e o amido de milho, misturando bem até não restarem pelotinhas.

Adicionando o leite: Acrescente o leite e mexa novamente.

Cozinhando o creme: Leve a mistura ao fogo médio, mexendo sempre. Quando ferver, cozinhe por 3 a 5 minutos para garantir que o amido seja completamente incorporado.

Finalizando o creme: Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Divida o creme em duas partes: uma adicione a essência de baunilha, e na outra, o chocolate em pó. Misture bem e cubra com plástico filme para não formar película.

Montagem do Pavê:

Preparando o refratário: Use um refratário de 30 cm x 21 cm para montar o pavê.

Camada de creme de chocolate: No fundo do refratário, espalhe metade do creme de chocolate.

Camada de biscoito Maizena: Umedeça os biscoitos no leite e faça uma camada sobre o creme.

Camada de creme de baunilha e Bis: Acrescente metade do creme de baunilha e, por cima, uma camada de Bis picado.

Repetindo as camadas: Repita o processo com o restante do creme de chocolate, biscoitos e creme de baunilha.

Finalizando com chocolate: Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas de 30 em 30 segundos, misture com o creme de leite e utilize um saquinho para decorar o pavê. Faça movimentos de vai e vem para uma apresentação impecável.

Dicas para Montagem e Decoração: Para evitar que o Bis murche, tente fazer a montagem do pavê o mais próximo possível da hora de servir.

A decoração final com chocolate derretido e Bis picado pode ser feita no local se você for levar o pavê para um evento.

Além de ser prático, o Pavê de Bis dos Deuses é uma sobremesa que agrada tanto crianças quanto adultos. Seja em almoços de família, jantares especiais ou festas, ele sempre será um sucesso. O contraste entre a crocância do Bis e a cremosidade do creme faz desse pavê uma experiência única.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15928-pave-de-bis-dos-deuses-excelente-opcao-de-receita-para-voce-servir-em-sua-sobremesa-ver-mais.html>