

# PAVÊ DA THATY

## INGREDIENTES

### Creme branco

1 lata de leite condensado

1 lataq de leite (medida da lata de leite condensado)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 ovo

2 colheres (sopa) de amido de milho

Obs: pode colocar 3 gotinhas de essência de baunilha (opcional)

### Creme preto

1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó 50% cacau

1 colher (sopa) de margarina sem sal

250 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

### Cobertura ganache de chocolate

100 g de chocolate meio amargo ou chocolate ao leite (de sua preferência)

1/2 caixinha de creme de leite

### Recheio

biscoito maria ou biscoito maisena (aproximadamente 250 g)

leite (para umedecer os biscoitos)

## MODO DE PREPARO

### Creme branco

Coloque em uma panela em fogo brando, mexendo sempre até que vire um creme (cuidado para não engrossar demais, senão fica difícil espalhar na travessa), reserve

### Creme preto

Adicione o amido de milho no leite para dissolver e junte aos demais ingredientes na panela em fogo brando

### Montagem

Umedeça os biscoitos e faça uma camada em cima do creme branco

Sobre os biscoitos, passe uma camada de creme preto e uma nova camada de biscoitos

Intercale desta forma até o alto da travessa, mas deixe um espaço antes da borda para colocar a cobertura de

ganache

Ganache de chocolate

Adicione metade da caixinha de creme de leite e misture bem

Espalhe por cima do pavê

Pode finalizar com coco ralado, chocolate granulado, frutas, fica ao seu gosto

Leve à geladeira por 2 a 3 horas e sirva bem geladinho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6285-pave-da-thaty.html>