

PAVÊ DA DJU

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 3 gemas peneiradas
- 3 pacotes de biscoito maisena de chocolate (400 g)
- chocolate em pó a gosto
- 1 lata de refrigerante de guaraná
- Cobertura1 caixinha de creme de leite
- 1 barra de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas peneiradas na panela, junto com o leite condensado e o creme de leite

Leve ao fogo médio e mexa até engrossar

Desligue quando o creme estiver grosso e soltando da panela

Divida o creme em 2 partes

Metade vai deixar o creme branco e a outra metade misture o chocolate em pó

Para montar o pavê, comece molhando o biscoito no guaraná

E assim sucessivamente até fazer a última camada de recheio

Derreta a barra de chocolate e misture com o creme de leite

Espalhe a cobertura por cima da última camada de creme

Deixe na geladeira por no mínimo 2 horas, para ficar bem firme deixe mais que 4 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7458-pave-da-dju.html>