



PAVÊ DE NATAL

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

- 1/5 Lata de leite condensado
- 2 latas de leite fresco
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 gema de ovo
- 1/2 caixa de leite de coco
- 1 colher de amido
- 2 colheres de açúcar

CREME DE CHOCOLATE:

- 1 lata de leite condensado
- 3 latas de leite fresco
- 1 colher de amido
- 1 barra de chocolate amargo
- 1/3 de chocolate ao leite
- 1 colher de açúcar
- 2 gemas de ovos

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, em ponto de mingau acrescente a gema e deixe ferver. Faça a prova do ponto, em um copo de água, deixe cair uma gota do mingau se não se desfaz é o ponto justo.

CREME DE CHOCOLATE:

Em uma panela coloque os ingredientes, misture tudo e leve ao fogo baixo. Deixe o chocolate derreter delicadamente, depois aumente um pouco o fogo, deixe em ponto de mingau.

Acrescente as claras de ovos batidas em neve, e 1/2 lata de creme de leite, deixe no fogo por mais 2 minutos deixe esfriar.

MONTAGEM:

Faça uma camada de creme branco, uma de biscoitos champagne úmidos no leite, uma de creme de chocolate, outra de biscoito e uma de chocolate branco.

Deixe um pouco de creme de chocolate para decorar.

Sirva gelado.