

Pavê de bis !!!!



Pavê de bis da Rê, meu pavê de bis !!!!!

Para o creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de leite
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) cheia de amido de milho (nunca usei) rs....
- 1 colher (sopa) de margarina

Prepare o creme branco: separe um pouco do leite e dissolva o amido de milho.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar o creme (aproximadamente 4 minutos após começar a ferver).

Despeje o creme no refratário em que será servido. Deixe esfriar.

Para a mousse de chocolate

- 1 tablete de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 claras em neve bem firme
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Bata as claras em neve bem firme e junte o açúcar aos poucos.

Bata mais.

Reserve.

Prepare a mousse de chocolate: derreta o chocolate picado no microondas (potência descongelar) ou em banho-maria, misture com o creme de leite. Junte as claras em neve ao chocolate, misturando delicadamente.

Pegue o refratário onde está o creme branco e **pique 1 ou 2 caixas de bis** por cima, tomando cuidado para não quebrar muito pequeno, pois esfarela e perde a graça

Depois disso, jogue a mousse por cima do bis e alise com uma espátula. Leve ao freezer por 2 horas e depois, passe para a geladeira até a hora de servir.

DICA 1: Eu faço sempre 1 receita do creme branco e 2 da mousse, fica mais gostoso e menos enjoativo.

DICA 2: Para quem gosta, pode colocar coco ralado no creme branco, vira uma espécie de prestígio.

DICA 3: Servir beeeeeem gelado, pq o freezer "congela" o bis e ele fica crocante, na geladeira ele fica molenga.

Conserve (se é que ele vai durar mais de um dia) na geladeira e mais ou menos uma hora antes de servir coloque no freezer.

Ah, nesse da foto eu coloquei bis demais e ficou saindo pela mousse,,,, que triste !!!uhauahuahaha

É de lamber os beiços !!!!

Postado por [Rê Luppi](#) às

Marcadores: [bis](#), [pavê](#)

<http://receitasdebolso.blogspot.com.br/2008/08/pav-de-bis-da-r.html>

São Paulo, SP, 30 Novembro de 2016

Mkmouse