

PAVÊ DE CHOCOLATE FACÍLIMO

Ingredientes:

1 pacote de biscoito champanhe

1 copo de leite

3 colheres de achocolatado (para misturar no leite)

2 latas de creme de leite

9 colheres de sopa de achocolatado em pó (para misturar no creme de leite)

Modo de fazer:

Coloque no congelador da geladeira ou no freezer, uma das latas de creme de leite, deixando por uma hora. Abra pelo fundo e tire o soro. A outra lata é para ser usada com o soro. Junte as duas latas de creme de leite às 9 colheres de achocolatado em pó

Coloque o leite e achocolatado num prato fundo e mexa bem para misturar. Molhe os biscoitos no leite com achocolatado e vá arrumando num pirex, cobrindo o fundo e fazendo uma segunda camada. Despeje a mistura de creme de leite e achocolatado. Leve à geladeira para gelar, por, pelo menos, 3 horas.

Dicas: Coloque os biscoitos um a um no leite com achocolatado. Coloque de um lado, vire. Não deixe muito tempo, pois não devem ficar empapados e sim úmidos.