

**PAVÊ DE CHOCOLATE:**

**Maria Venina**



**INGREDIENTES:**

1 LATA DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO)  
1 POTE DE DOCE DE LEITE  
1 CAIXA DE CREME DE LEITE (NORMAL)  
1 BARRA DE CHOCOLATE  
1 PACOTE DE BOLACHA DISTRAÇÃO DE CHOCOLATE  
LEITE PARA AMACIAR A BOLACHA.

**MODO DE PREPARO:**

COLOQUE O LEITE EM UM REFROTÁRIO PARA Mergulhar a bolacha, amoleceu retire. em outra vasilha misture a nata com o doce de leite até virar um creme, reserve. derreta a barra de chocolate em banho maria, derretido junte o creme de leite. em um refratário alterne camadas- 1º bolacha, / 2º o creme (a nata com doce de leite) alterne quantas camadas quiser. e por último cubra com a mistura do creme de leite com o chocolate derretido. se quiser pode enfeitar com raspas de chocolate. leve para gelar por algumas horas e pronto pode servir essa sobremesa deliciosa.

**BOM APETITE!**