Pavê de Chocotone

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-chocotone

Faltando 30 dias para o natal que tal aprenda a fazer uma sobremesa irresistível com chocotone para saborear com a família!

30 min 10 porções

Ingredientes

- 2 latas de creme de leite
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate (ao leite ou amargo)
- Essência de baunilha a gosto
- 1 chocotone (500 gramas)
- Raspas de chocolate a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, derreta as gotas de chocolate no micro-ondas ou em banho-maria.
2. Após derreter tudo acrescente gradualmente o creme de leite e misture bem.
3. Adicione algumas gotinhas de essência de baunilha e mexa novamente.
4. Corte o chocotone em pequenos pedaços.
5. Em um refratário, faça uma camada de pedaços de chocotone e regue-os com parte da ganache até ficarem bem molhados.
6. Repita o processo fazendo mais uma camada com o restante do chocotone e da ganache.
7. Finalize colocando raspas de chocolate por cima.
8. Leve o pavê à geladeira por aproximadamente 2 horas.
9. Sirva e delicie-se com essa incrível sobremesa de Natal!