

Pavê de Chocolate e Suspiros

10 porções



Fácil de preparar



up to 120 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 colher sobremesa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 2 caixas de Chanti-neve Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Chocolate em Pó Dr. Oetker
- 1 lata de Creme de Leite com soro
- 200 g Suspiros

1 Modo de preparo:

- 1- Misture o achocolatado em pó, o creme de leite, o Aroma baunilha Dr. Oetker e mexa bem até obter um creme homogêneo. Reserve.
- 2- Em um pirex ou taça de vidro, coloque os suspiros inteiros e cubra com o creme preparado anteriormente.
- 3- Bata o Chanti-neve Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e espalhe sobre o pavê. Leve ao freezer e deixe gelar por 3 horas.
- 4- Retire do freezer 30 minutos antes de servir.

Tip from the Test Kitchen

- Use o Marshmallow Dr. Oetker para fazer os suspiros. Prepare-os de acordo com as instruções da embalagem e leve ao forno em temperatura baixa por 1 hora (30 minutos com a porta do forno fechada e 30 minutos com a porta do forno semi-aberta), ou até fique seco. Decore com raspas de chocolate.