

PAVÊ DE CEREJAS

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar
4 gemas
1/2 xícara (chá) de vinho do porto
1 lata de creme de leite
2 vidros de cerejas em calda
1 pacote de bolacha champanhe (200 g)
1/2 xícara (chá) de leite
Cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com as gemas em uma tigela refratária funda.

Em seguida, leve ao fogo em banho-maria, mexendo com o batedor de arame até obter em creme leve e claro.

Adicione o vinho aos poucos e bata até ficar espumoso.

Acrescente o creme de leite, retire do fogo e bata mais um pouco.

Espelhe uma parte do creme no fundo de um recipiente refratário e coloque 1 vidro de cerejas picadas.

Coloque metade dos biscoitos umedecidos com leite e espalhe mais uma camada de creme e cerejas.

Em seguida, coloque os biscoitos e as cerejas restantes.

Alise bem a superfície com uma espátula e leve para gelar por cerca de 4 horas.

Decore e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15564-pave-de-cerejas.html>