

PAVÊ DE BOLACHA CHAMPANHE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1/2 colher (sopa) de maisena

1/2 xícara de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve as gemas, o leite condensado, o leite e a maisena e o chocolate em pó ao fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar, reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve com o açúcar. Acrescente aos poucos o creme de leite, misturando delicadamente. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Umedeça metade dos biscoitos no leite achocolatado e coloque em um pirex retangular (30 x 19 cm).

Espalhe o creme por cima. Umedeça o restante dos biscoitos e faça uma outra camada Por último coloque a cobertura.

Decore com raspas de chocolate e deixe na geladeira por 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16388-pave-de-bolacha-champanhe.html>