

PAVÊ CAKE

INGREDIENTES

2 ovos

100 g de manteiga sem sal

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de trigo

2 colheres de açúcar

1 copo de leite

1 barra de chocolate

1/2 pacote de bolacha salgada

MODO DE PREPARO

Primeiro triture meio pacote da bolacha até formar uma farinha.

Derreta a manteiga, adicione o açúcar e a farinha, mexa até tudo estar misturado.

Coloque a mistura em uma travessa formando uma caminha para receber os outros ingredientes.

Em seguida, coloque em uma panela as gemas, o leite condensado, o leite e o trigo.

Leve ao fogo médio, mexa até engrossar.

Adicione esta mistura na caminha de pó de bolacha.

Para o recheio, bata as claras em neve, adicione o creme de leite e o chocolate.

Mexa no fogo brando esta mistura até engrossar.

Adicione a mistura na travessa e leve ao forno por 20 minutinhos, apenas para firmar um pouco o pavê cake.

Em seguida, deixe esfriar e coloque na geladeira.

Sirva gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16403-pave-cake.html>