

PAVÊ DA VANIA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 gemas
- 1 garrafa de leite de coco
- 1 pacote de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de maisena dissolvida em um pouco de leite
- 2 pacote de biscoito de maisena
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado, a maisena e as gemas.

Deixe até formar um creme.

Separe a metade do creme e acrescente o chocolate em pó.

Monte em um refratário uma camada de biscoito, outra de creme branco e outra de creme de chocolate. Assim vá montando.

Faça um merengue com as claras batidas em neve, acrescente o açúcar, o creme de leite e a essência de baunilha, bata mais um pouco.

Finalize o pavê com esse merengue.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16638-pave-da-vania.html>