

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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