

PAVÊ DE BISCOITO RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (270 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1/2 colher (sopa) de margarina
- 2 pacotes de biscoito recheado da sua preferência
- 3 gemas
- 3 claras
- 1 xícara de leite para o creme
- 1 xícara de leite para umedecer o biscoito

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, as gemas, uma xícara de leite, a margarina e o amido de milho.

Misture bem os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até atingir a consistência de mingau. Quando começar a engrossar mexa bem rápido para não grudar no fundo da panela.

Quando estiver pronto retire do fogo, coloque na travessa onde vai montar o pavê e deixe esfriar.

Em um prato coloque o restante do leite, umedeça os biscoitos e coloque sobre o creme que está na travessa.

Reserve meio pacote de biscoitos para decorar o pavê.

Bata as claras em ponto de neve.

Acrescente o creme de leite e bata um pouco mais.

Se quiser mais doce, acrescente 2 a 3 colheres de açúcar e bata até dissolvê-lo.

Despeje esta mistura sobre a camada de biscoitos.

Decore esfarelado o restante dos biscoitos e colocando sobre o pavê.

Leve ao congelador até firmar.

O tempo vai depender da potência do congelador, leva em média 3 a 4 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18827-pave-de-biscoito-recheado.html>