

PAVÊ DE TRAKINAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite mesma medida do leite condensado
- 3 gemas sem pele
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 3 claras
- 200 g de chocolate ao leite picado
- 2 pacotes de bolacha Trakinas picadas, reserve algumas inteiras para decorar se quiser
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite e coloque em uma panela, depois acrescente as gemas e o leite condensado.

Leve ao fogo médio e mexa até virar um creme, retire do fogo e reserve.

Bata na batedeira as claras até dar ponto de neve, não desligue a batedeira e enquanto isso acrescente o açúcar, uma colher por vez.

Adicione uma lata de creme de leite e bata mais um pouco e reserve.

Derreta o chocolate no micro-ondas, coloque de 30 em 30 segundos e mexa até derreter.

Retire do micro-ondas e acrescente a outra lata de creme de leite e mexa até virar um ganache.

Faça a montagem do pavê, uma camada de ganache, uma camada de Trakinas, uma camada de creme branco e assim sucessivamente até acabar.

Finalize com o creme de claras e decore com Trakinas inteiras ou como desejar, leve a geladeira por no mínimo 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21304-pave-de-trakinas.html>