PAVÊ TRADICIONAL DA ADRIANA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usar a mesma medida do leite condensado)

1 colher (chá) de maisena

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

RECHEIO:

Recheio:1 pacote de biscoitos de champanhe

2 xícaras de leite

2 colheres de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de licor (a gosto)

DECORAÇÃO:

Decoração: raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo até engrossar.

Lembre de dissolver a maisena e as gemas no leite, reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata novamente.

Por último, acrescente o creme de leite e misture delicadamente, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo o leite, chocolate em pó e licor até ferver.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, coloque uma camada de creme, seguida dos biscoitos umedecidos ao preparo do recheio.

Repita as camadas.

Por fim, acrescente a cobertura e as raspas de chocolate.

Leve à geladeira (preferencialmente por 24 horas, pois ficará mais saboroso).

Sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21311-pave-tradicional-da-adriana.html