

PAVÊ DIFERENTE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

3 colheres de açúcar refinado

1 lata de creme leite bem gelado sem soro

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Pegue um refratário, molhe o biscoito no leite e faça uma camada de biscoito.

Em cima desse biscoito, coloque parte do creme, adicione uma outra camada de biscoito.

Em cima do biscoito, coloque a geleia de morango e em cima da geleia acrescente a outra metade do creme que foi acrescentado o chocolate, reserve.

Pegue as 3 claras, coloque uma vasilha juntamente com as 3 colheres de açúcar e leve ao banho-maria mexendo sempre, sem parar para não cozinhar as claras.

Assim que estiver bem quente e com todo açúcar derretido, leve à batedeira batendo até as claras esfriarem e ficar bem firme.

Acrescente baunilha ou gotas de limão, desligue a batedeira, acrescente o creme de leite bem gelado e sem o soro.

Coloque esse creme em cima do pavê e leve à geladeira para ficar bem gelado, sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21778-pave-diferente.html>