

PAVÊ DE PASSATEMPO MUITO BOM

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoitos passatempo
2 latas de leite condensado
400 g de creme de leite (2 caixinhas)
3 gemas
2 colheres de amido de milho (maisena)
3 claras
chocolate em pó (de sua preferência)
1 copo de leite
2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente separe os biscoitos passatempo, tirando seu recheio e colocando em um recipiente e reservando as bolachas em outro recipiente.

Logo após prepare o creme branco: leve ao liquidificador ou batedeira potente uma lata de leite condensado, a mesma medida de leite integral, as 2 colheres de maisena e o truque adicione algumas bolachas de passatempo e bata por 2 minutos.

Logo na sequência, leve ao fogo baixo até obter um creme consistente e reserve.

Para o creme escuro, não vamos levar ao fogo pois ele ficará mais doce e gostoso.

Bata em uma batedeira, de preferência em potência baixa por 2 minutos, uma lata de leite condensado, 200 g de creme de leite e o recheio dos biscoitos passatempo e adicione mais um pouco de chocolate em pó.

Se quiser, pode colocar os recheios dos biscoitos por último e bater somente um pouco para que fiquem pedacinhos comestíveis no creme e reserve.

As gemas vão junto ao creme branco no liquidificador, enquanto as claras você vai bater em uma batedeira até que fiquem em ponto de neve.

Adicione 2 colheres de açúcar e 200 g de creme de leite e misture devagar com uma colher.

Em um refratário de vidro de tamanho médio, você irá fazer a montagem: primeiro coloque uma camada de bolachas molhadas em um pouco de leite, depois uma camada do creme branco, mais uma camada de bolachas, depois coloque o creme escuro e, por último, as claras em neve batidas por cima e decore com chocolate em pó ou biscoitos triturados por cima.

Leve ao freezer por 4 horas e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24674-pave-de-passatempo-muito-bom.html>