

PAVÊ DE MINGAU

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

1 e 1/2 de leite (use a caixinha do leite condensado como medida)

2 colheres de amido de milho

2 gemas

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 5 colheres de chocolate em pó (nescau)

3 colheres de açúcar

2 e 1/2 xicaras de leite

2 colheres de amido de milho

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 1 caixinha de chantilly

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA ETAPA:

Primeira etapa: Adicione o leite condensado, as gemas e o amido de milho dissolvido no leite a uma panela média.

Misture muito bem e leve ao fogo médio, até ferver e engrossar.

Em seguida, desligue o fogo e mexa até ficar morno.

Coloque em um pirex, por fim.

SEGUNDA ETAPA:

Segunda etapa: Misture todos os ingredientes e leve à panela em fogo médio, até ferver e engrossar.

Mexa até amornar (utilize uma batedeira para ser mais rápido, se preferir; mas nem tire da panela). Em seguida, com toda calma do mundo, coloque este creme sobre a outra camada, utilizando uma concha, para que não afunde sobre o outro creme.

TERCEIRA ETAPA:

Terceira etapa: Bata o chantilly conforme as instruções da caixinha e coloque sobre o creme.

Deixe na geladeira por 24 horas e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24727-pave-de-mingau.html>