

# PAVÊ DE BOLACHA CREAM CRACKER

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)

2 colheres de amido de milho

2 gemas

3 colheres (sopa) de nescau

1 caixa de creme de leite

bolacha cream cracker para a montagem, aproximadamente 2 pacotes

2 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Adicione em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite, 1 gema peneirada e 1 colher de amido de milho.

Leve ao fogo e mexa até engrossar.

### CREME PRETO:

Creme preto: Adicione em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite, 1 gema peneirada, 1 colher de amido e as 3 colheres de Nescau.

Leve ao fogo, mexendo até engrossar.

### COBERTURA:

Cobertura: Bata 2 claras em neve, adicione 3 colheres de açúcar.

Após disso batido, adicione levemente o creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada de bolacha cream cracker, uma camada de creme branco, bolacha, creme preto e a cobertura.

Decore com o que preferir.