

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24910-pave-de-bolacha-cream-cracker.html>