

PAVÊ LARISSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite de vaca
- 2 pacotes de biscoito maisena
- 5 colheres (sobremesa) de chocolate em pó
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com um pouquinho de leite de vaca (só para não ficar com cheiro de ovo).

Acrescente o resto do leite e bata mais um pouco.

Em uma panela, coloque o leite condensado e acrescente a gema batida com o leite.

Leve ao fogo e mexa até engrossar e ferver.

Forre uma forma com os biscoitos e coloque o creme branco.

Intercale camadas de biscoito e creme até o creme acabar.

Coloque camadas grossas de creme.

Bata as claras em neve.

Acrescente o chocolate e o creme de leite e bata mais um pouco.

Jogue por cima do pavê com cuidado para não misturar.

Leve a geladeira até ficar firme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27261-pave-larissa.html>