

PAVÊ DE TRÊS CORES

INGREDIENTES

PAVÊ:

Pavê: 3 pacotes de biscoito de maisena

1 e 1/2 xícaras de chá de leite

1° CREME:

1° creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 gemas

50 g de coco

2° CREME:

2° creme: 2 latas de leite

3 colheres de sopa de maisena

3 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de achocolatado

3° CREME:

3° creme: 3 claras

1 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de açúcar

Raspa de limão (opcional)

MODO DE PREPARO

1° CREME:

1° creme: Junte todos os ingredientes e leve ao fogo baixo para cozinhar até virar um creme. Reserve.

2° CREME:

2° creme: Junte tudo e cozinhe até engrossar e reserve.

3° CREME:

3° creme: Bata a clara em neve acrescente o açúcar e depois o creme de leite sem o soro e reserve.

PAVÊ:

Pavê: Em um refratário coloque uma camada do 2º creme, molhe o biscoito e coloque sobre o creme.

Coloque uma camada do 1º creme, molhe o biscoito e coloque sobre o creme.

Faça isso até acabarem os cremes ou os biscoitos, depende muito do tamanho do refratário que usar.

Cubra com o 3º creme e com as raspas de limão, se assim desejar.

Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28171-pave-de-tres-cores.html>