## 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 ate virar um creme. Reserve
2° CREME:
2° creme:Junte tudo e cozinhe ate 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.

## PΔVÊ

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

Coloque uma camada do 1°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 3° creme e com as raspas de limão, se assim desejar.

Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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