

PAVÊ DE MAÇÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (390 g)
- 4 maçãs verdes (ácidas)
- 4 colheres de sopa cheias de açúcar
- 4 gemas
- 1 tablete de manteiga sem sal (200 g)
- 1 lata de creme de leite (390 g sem o soro)
- 3 pacotes de bolacha tipo maisena (200 g cada)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lata de leite condensado, em uma panela de pressão com água, por aproximadamente 40 minutos.

Reserve e só abra depois que estiver frio.

Na batedeira, em velocidade alta misture o açúcar às gemas, batendo por 10 minutos ou até formar uma gemada consistente.

Adicione a manteiga em temperatura ambiente à gemada, misturando até que forme um creme homogêneo.

Adicione o creme de leite (sem o soro), misturando delicadamente.

Descasque e pique as maçãs em cubinhos finos, adicione ao creme.

Molhe as bolachas uma a uma no leite e forre o fundo de um refratário grande.

Sobre a camada de bolachas coloque um quarto do creme de maçãs por cima das bolachas.

Faça mais uma camada de bolachas molhadas no leite e siga alternando camadas de creme com camadas de bolacha.

A última camada deve ser de bolachas.

Por fim, cubra o doce com o leite condensado cozido.

Leve à geladeira por duas horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28289-pave-de-maca.html>