

PAVÊ DE CREME E CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 2 potes de creme de leite (300 g cada) tipo nata
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (opcional)
- 2 pacotes de biscoito tipo Maria sabor chocolate
- 2 copos de café preto preparado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata o leite condensado junto com os cremes de leite e a essência de baunilha, por aproximadamente 10 minutos, até que fique um creme bem homogêneo, parecido com um chantilly, de aspecto leve e reserve.

Molhe os biscoitos no café preto (pode ser passado ou instantâneo).

Monte em uma travessa grande uma camada de biscoito (bem molhado com café), uma de creme, uma de biscoito e assim sucessivamente.

A última camada deve ser de creme e, para enfeitar, coloque por cima o próprio biscoito seco ralado.

Leve à geladeira até que fique bem gelado ou na véspera de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28518-pave-de-creme-e-cafe.html>