

PAVÊ DE SORVETE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 xícaras de leite
- 2 ovos
- 4 colheres de nescau
- 1 e 1/2 pacote bolachas de maizena ou champanhe
- 1 colher de açúcar
- 1 pacote de coco ralado de 50 g

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, acrescentar o leite condensado com as gemas e leve ao fogo até engrossar, reserve na assadeira e leve ao congelador.

Misturar o leite com o nescau e molhar as bolachas uma a uma.

Montar o pavê, coloque uma camada de bolachas sobre a pasta de leite condensado já gelada, o restante do nescau colocar por cima das bolachas na assadeira, levar ao congelador.

Bata as claras em neve junto com o açúcar, acrescentar o creme de leite sem soro e mexer lentamente, colocar em cima das bolachas.

Por último, polvilhar coco ralado e levar ao congelador por 4 horas e servir.

Deixe sempre no congelador para não derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28676-pave-de-sorvete-branco.html>