

PAVÊ DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca (use a lata do leite condensado como medida)
- 1 xícara de café
- 4 gemas
- 4 claras batidas em neve
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 caixa de biscoito bis
- 1 colher de sopa de maizena

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, em uma panela, o leite condensado acompanhado do leite de vaca, as 4 gemas, o café e a maizena.

Deixe no fogo até forma um creme, com uma textura mais firme.

Enquanto isso, separe uma travessa, onde será colocado o creme que está no fogo.

Ao passar para a travessa, coloque uma camada de creme (feito acima) e uma camada de biscoito.

Feito isso, em uma travessa coloque o creme de leite, misture com as claras em neve e mexa até formar uma textura parecida com a de um chantilly (se preferir utilize a batedeira).

Após essa etapa, despeje este último creme por cima do creme feito inicialmente, já posto na vasilha.

E por fim, complete com o bis no topo da sobremesa, e leve à geladeira.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29032-pave-de-cafe.html>