

PAVÊ DE CAFÉ CARMELLO

INGREDIENTES

- 1 pote de 300 ml de Café Caramello de sua preferência (reserve 3 colheres de sopa do café caramello)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata do leite condensado como medida)
- 4 ovos (separe as gemas das claras)
- 1 pacote de biscoito do tipo maizena ou champagne
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de doce de leite
- leite para umedecer o biscoito champagne ou maizena

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Leve ao fogo, uma lata de leite condensado e a mesma medida de leite, acrescente quatro gemas e mexa sempre até engrossar.

Em seguida, coloque o creme no fundo da sua vasilha.

Umedeça biscoito champagne ou maizena no leite morno e deposite o mesmo por cima do creme.

Após, espalhe um vidro de café caramello sobre a camada de biscoito.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata quatro claras em ponto de neve, coloque aos poucos as 6 colheres de açúcar.

Em seguida, acrescente 3 colheres de sopa de doce de leite e 3 colheres de Café Caramello, misture bem suavemente.

Espalhe sobre as outras camadas.

Leve ao congelador e deixe descansar por 12 horas ou até ficar bem gelado.

Fica uma verdadeira delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29489-pave-de-cafe-caramello.html>