PAVÊ 3 CAMADAS

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª Camada:1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

4 gemas

2ª CAMADA:

2ª Camada:1 pacote de biscoito champanhe ou inglês.

1 copo de leite

2 colheres de achocolatado

1 colher de açúcar

3ª CAMADA:

3ª Camada:4 claras em neve (ponto firme)

3 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª Camada:Bater as gemas e misturar com o leite condensado e o leite.

Leve ao fogo mexendo até levantar fervura, desligue o fogo e reserve.

Coloque num refratário e deixe esfriar.

2ª CAMADA:

2ª Camada:Coloque o leite, o açúcar e o achocolatado, misture e deixe aquecer.

Molhe os biscoitos e coloque em cima da primeira camada.

O que sobrar do leite, despeje por cima dos biscoitos.

3ª CAMADA:

3ª Camada:Bater as claras em ponto de neve e bem firme.

Misture nas claras batidas, o creme de leite sem soro e coloque sobre os biscoitos.

Leve ao freezer.

E sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30311-pave-3-camadas.html