PAVÊ MAROMBA DO PALMIERI

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite

2 latas de leite desnatado (a mesma medida da lata de creme de leite)

6 gemas de ovos

60 g de proteína em pó sabor chocolate

200 g de batata doce

biscoito maisena

4 colheres de maisena

adoçante de Stévia

100 g de aveia

MODO DE PREPARO

Coloque no fogo 3 gemas, o creme de leite, metade da maisena e a batata doce já assada também (com casca e tudo).

Mexa até virar um creme, desligue e reserve.

Coloque no fogo a outra lata de leite, creme de leite, maisena, 3 gemas e a proteína em pó.

Mexa até virar um creme.

Em um refratário coloque uma camada do creme branco.

Molhe os biscoitos no leite e cubra o creme no refratário.

Acrescente o creme de proteína de chocolate.

Faça camadas até acabarem os ingredientes.

Deixe no congelador por 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30344-pave-maromba-do-palmieri.html