

PAVÊ DE NATAL

INGREDIENTES

CREME 1:

Creme 1:1 lata de leite condensado

3 gemas

3 colheres de maizena

700 ml de leite

CREME 2:

Creme 2:3 claras em neve

3 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite

200 g de coco ralado

50 g de cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Em uma panela coloque o leite, as gemas, o leite condensado e leve ao fogo brando.

Dilua a maizena em um pouco de leite e despeje na panela, mexa sem parar até formar um mingau.

Desligue o fogo e reserve.

CREME 2:

Creme 2: Bata as claras em neve e ainda com a batedeira ligada acrescente o açúcar, aos poucos, até virar um chantilly.

Coloque o creme de leite já com a batedeira desligada e mexa com delicadeza e reserve.

Molhe cada bolacha em uma mistura de leite com chocolate em pó.

Em um refratário tipo marinex coloque uma camada fina do creme 1, a bolacha e um pouco de coco ralado.

Novamente o creme 1, a bolacha e o coco novamente.

Para finalizar cubra com o creme 2 e coloque o restante do coco ralado.

Decore com as cerejas.

Leve ao congelador por 4 horas e sirva ou deixe na geladeira de um dia para o outro.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30348-pave-de-natal.html>