

PAVÊ DOCE DA MÃE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 ovos (clara e gema)
- 2 dedos (medida da lata) de leite
- gotas de baunilha (opcional)
- 3 pacotes de biscoito tipo maisena (aproximadamente)
- um pouco de leite para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas e as gotas de baunilha. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar, reserve.

Bata as claras em ponto de neve, acrescente o creme de leite e mexa suavemente de baixo para cima.

Após feito, misture os dois cremes na panela (parece que não vai misturar, mas mistura).

Em um refratário, monte o pavê com uma camada de creme e uma de biscoito molhado no leite morno, assim até terminar no creme.

No liquidificador, triture alguns biscoitos e espalhe por cima do pavê.

Leve à geladeira por cerca de 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31293-pave-doce-da-mae.html>