

PAVÊ DA GABS

INGREDIENTES

1 barra de chocolate ao leite 400 g

1 lata leite condensado

2 caixas creme de leite

2 ovos

2 colheres de margarina

1 xícara de leite integral

1 pacote bolacha maizena

3 colheres de açúcar

1 barra de chocolate kit kat

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo baixo e derreta 1 colher de margarina junto com a barra de chocolate.

Depois de derretida acrescente 1 caixa de creme de leite, misture e reserve.

Umedeça as bolachas de maizena em 1/2 xícara de leite e monte uma camada em uma travessa.

Acrescente o 1º creme de chocolate, leve ao freezer ou congelador, por volta de 10 a 15 minutos.

Enquanto resfria o creme, leve ao fogo baixo numa panela, 1 colher de margarina, 1 lata de leite condensado e 2 gemas.

Mexa até ficar cremoso, acrescente 1/2 xícara de leite e mexa em fogo médio, até ficar consistente, reserve. Retire do freezer a travessa e faça outra camada com as bolachas umedecidas.

Acrescente uma camada do 2º creme e leve novamente para gelar.

Bata em um tigela as claras em neve, juntamente com o açúcar e o creme de leite, até que forme um creme.

Retire o pavê da geladeira e acrescente o 3º creme.

Salpique o chocolate kit kat picadinho.

Leve para gelar por 4 ou 5 horas ou até que fique consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32002-pave-da-gabs.html>