PAVÊ COM COBERTURA DE MARSHMALLOW

INGREDIENTES

1 litro e 1/2 de leite

2 latas de leite condensado

4 colheres de sopa de maisena

3 ovos

2 pacotes de biscoito de maisena

1 pacote de granulado ou outro enfeite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite dentro de uma panela, com o fogo desligado.

Junte ao leite as duas latas de leite condensado, as três gemas separadas das claras (não jogue a clara fora).Encha um copo de leite até a metade e coloque as quatros colheres de sopa de maisena.

Mexa até desfazer tudo e jogue dentro dos outros ingredientes na panela.

Ligue o fogo e mexa com uma colher de pau até virar um creme.O ponto do creme é quando estiver um pouco mais grosso do que o leite condensado.

Depois do creme pronto despeje um pouco em um refratário.

Cubra com o biscoito, na segunda camada você pode colocar um pouco mais de creme.

Coloque mais biscoitos e com o que sobrar de creme faça a terceira camada.

Depois de montado o pavê, vamos ao marshmallow.

Pegue a clara dos ovos, coloque-a em uma panela junto com uma xícara de café de açúcar.

Ligue o fogo baixo e misture por 30 segundos para tirar o cheiro do ovo.

Pegue uma batedeira e despeje a clara, bata até ficar bem consistente no ponto de um glacê de bolo.

Jogue em cima do pavê e espalhe.

Coloque o granulado ou outro enfeite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33024-pave-com-cobertura-de-marshmallow.html