

# PAVÊ DE BISCOITO VOVÓ DO PAULINHO

## INGREDIENTES

3 claras  
3 gemas  
1 colher de sopa de maisena  
6 colheres de açúcar refinado  
1 lata de leite condensado  
1 lata de leite ( mesma proporção leite condensado)  
1 lata de creme de leite (sem soro)  
1 pacote de biscoito de piraquê de maisena  
leite para molhar o biscoito  
nescau

## MODO DE PREPARO

Aqueça o leite condensado, gemas, a maisena e a lata de leite.

Mexa até formar um creme consistente e despeje no pirex.

Bata as claras em neve com açúcar e o creme de leite (sem soro) até formar um creme.

No pirex com creme faça uma camada de biscoito de maisena molhado com leite e Nescau.

Por cima despeje o creme de claras. Bata no liquidificador o biscoito, até ficar totalmente triturado e despeje para formar uma camada final. Deixe na geladeira por 4 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33651-pave-de-biscoito-vovo-do-paulinho.html>