

PAVÊ DE TRÊS SABORES DA ROSA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha champagne
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite(sem soro)
- 3 ovos
- 4 copos de leite
- 10 colheres(sopa) de achocolatado
- 8 colheres(sopa) de nesquik de morango

MODO DE PREPARO

Forre a forma com a bolacha champagne.

Bata o leite (comum) com o achocolatado no liquidificador.

Coloque sobre as bolachas e leve ao freezer.

Em uma panela coloque três gemas, a lata de leite condensado e a mesma medida de leite condensado de leite comum.

Leve ao fogo sem parar de mexer até começar a borbulhar,deixe esfriar.

Pegue a tigela reservada, coloque o creme e leve novamente ao freezer.

Em uma batedeira bata três claras até ficarem em neve.

Acrescente o nesquik e bata rapidamente.

Coloque o creme de leite sem soro e bata.Coloque este creme sobre os demais no refratário reservado e volte ao freezer até endurecer.

Sirva depois de endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34836-pave-de-tres-sabores-da-rosa.html>