

PAVÊ PREGUIÇOSO

INGREDIENTES

- 2 bolos tipo pullmann de chocolate
- 2 nescaus (caixinhas do achocolatado pronto para beber)
- 1 pote de sorvete de creme (que não esteja muito duro)
- 3 claras
- 6 colheres de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite gelada
- cerejas em calda para decorar

MODO DE PREPARO

Corte os bolos em fatias (na largura de no máximo 1 dedo cada uma).

Coloque-as na horizontal (deitadas) em um pirex retangular de tamanho médio, uma ao lado da outra. Umedeça com o achocolatado, todas elas. Espalhe o sorvete de creme, por cima das fatias de forma uniforme. Leve ao freezer por 1 hora. Enquanto isso, bata, na batedeira, as claras em ponto de neve. Acrescente o açúcar e bata até ficar firme. Desligue a batedeira e coloque o creme de leite. Mexa delicadamente até ficar uma mistura homogênea. Coloque na geladeira até dar o tempo. Espalhe esse creme por cima do sorvete e leve ao freezer novamente. Quando estiver endurecido, enfeite com as cerejas. Deve ser mantido no freezer, e retirado meia hora antes de consumir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34985-pave-preguicoso.html>