PAVÊ DE BISCOITO CHAMPAGNE FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 caixa de biscoito champagne de boa qualidade

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca (usar a lata como medida)

4 ovos

2 colheres de sopa de achocolatado

300 ml de leite para umedecer os biscoitos

4 colheres de sopa de açúcar (para serem acrescentadas às claras em neve)

MODO DE PREPARO

Passe as 4 gemas por uma peneira, para eliminar as películas.

Não jogue fora as claras, porque serão utilizadas na receita.

Acrescente às gemas o leite condensado e o leite de vaca.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até o creme engrossar.

Transfira-o para um pirex ou forma média.

Misture o achocolatado aos 300 ml de leite e umedeça os biscoitos champagne nessa mistura, sem deixar muito tempo para não amolecê-los demais.

Vá arrumando os biscoitos sobre o creme até cobri-lo por completo.

Bata as claras em neve na batedeira, acrescente as 4 colheres de sopa de açúcar, continuando a bater por uns 2 minutos.

Acrescente o creme de leite sem soro às claras batidas com o açúcar, só misturando com uma colher.

Cubra os biscoitos com essa mistura.

Leve ao freezer até endurecer bem.

Decore com cerejas ou com qualquer outra decoração de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36126-pave-de-biscoito-champagne-facil-e-delicioso.html