PAVÊ DELÍCIA (COM BISCOITO MAISENA)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

300 ml de leite

4 gemas peneiradas

1 colher de maisena

250 ml de leite morno

5 colheres de chocolate em pó (a gosto)

biscoito maisena (+ ou - 2 unidades do pacote 3 em 1)

4 claras

1 caixinha de creme de leite gelado

6 colheres de açúcar

granulados, bombons, passas, coco ou o que quiser para decorar

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada:Leve ao fogo baixo até engrossar e ferver o leite condensado, as gemas peneiradas, o leite e a maisena.

Coloque numa travessa de cerca de 25 cm de diâmetro.

2ª CAMADA:

2ª camada:Passe no liquidificador, o leite morno (não pode estar muito quente, é um morno mais para o frio), o chocolate em pó e os biscoitos maisena, até o ponto de consistência média.

Coloque em cima da 1ª camada, com cuidado pra não misturar. Se misturar é que ficou muito mole a camada dos biscoitos. Coloque para congelar no mínimo por 3 horas, antes da última camada.

3ª CAMADA:

3ª camada:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata até ficar bem firme. Acrescente o creme de leite gelado e mexa com uma colher, coloque por cima da camada de chocolate com biscoitos, que já deve estar um pouco congelada.

Decore a seu gosto e leve ao congelador para terminar de congelar tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36299-pave-delicia-com-biscoito-maisena.html