

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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