

PAVÊ COM BOLACHA CHAMPAGNE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha champagne
- 2 colheres (sopa) de Maizena
- 1 copo de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 ovo
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate

MODO DE PREPARO

Separe a clara e a gema.

Em um copo dissolva 1 colher de Maizena em 1/2 copo de leite.

Em uma panela despeje o leite condensado, a gema e o leite com Maizena, reserve.

Faça outro mingau de maizena com leite e despeje em uma panela com 1 lata de leite condensado e o chocolate, reserve.

Molhe as bolachas em um pouco de leite com chocolate.

Em um pirex distribua as bolachas e os cremes intercalando.

Quando os cremes estiverem firmes, bata no liquidificador, o creme de leite, a clara e o açúcar, coloque sobre os cremes e deixe gelar.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36430-pave-com-bolacha-champagne.html>