

PAVÊ DE BOMBOM DA ADRI

INGREDIENTES

- 1 caixa (395 g) de leite condensado
- 3 gemas sem pele
- 3 claras em neve
- 6 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 200 ml de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 8 bombons tipo Bis
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 8 bombons variados
- 1 colher (chá) de baunilha
- 5 fatias médias de bolo de qualquer sabor

MODO DE PREPARO

Ponha numa panela o leite condensado, o leite, o amido de milho e a baunilha. Misture bem e leve ao fogo médio até ferver. Quando ferver, baixe o fogo e cozinhe por mais um minuto. Ponha o creme num refratário. Esmigalhe as fatias de bolo e disponha no creme. Pique todos os bombons e acrescente metade na camada de bolo esfarelado e reserve metade para decorar. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar. Bata bem e depois acrescente o creme de leite delicadamente, mexendo com um garfo. Decore o pavê com o restante dos biscoitos. Leve ao freezer por aproximadamente 2 horas. Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36988-pave-de-bombom-da-adri.html>