

# PAVÊ DE BISCOITOS

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 3 ovos
- 4 colheres de cremogema
- 2 caixas de creme de leite
- Nescau (a gosto)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 3 pacotes (tipo piraquê) de biscoito de maizena

## MODO DE PREPARO

### 1º CREME:

1º Creme: Em um canecão cozinhe o leite, as gemas, o leite condensado e o cremogema até ficar bem cremoso (não deixe muito grosso). Reserve.

### 2º CREME:

2º Creme: Misture as 2 caixas de creme de leite com o nescau. Reserve.

### 3º CREME:

3º Creme: Bata as claras em neve, depois coloque o açúcar e as colheres de creme de leite. Reserve.

Coloque num refratário a metade do primeiro creme e cubra com biscoitos. Coloque a metade do 2º creme, e cubra com biscoitos. Repita o processo com o restante do 1º e 2º creme. Após, coloque o 3º creme e ponha na geladeira.

Sirva gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37219-pave-de-biscoitos.html>