

# PAVÊ RICO GELADO

## INGREDIENTES

### 1ª CAMADA:

1ª camada:1 pacote de bolacha champanhe  
1 copo de água  
3 colheres de chocolate em pó  
4 colheres de sopa de martini branco ou outra bebida de sua preferência

### 2ª CAMADA:

2ª camada:1 lata de leite condensado  
2 latas da mesma de leite comum  
5 gemas  
1 colher de sopa de maizena

### 3ª CAMADA:

3ª camada:2 latas de pêssego em calda

### 4ª CAMADA:

4ª camada:5 claras em neve  
9 colheres de sopa de açúcar  
1 lata de creme de leite sem soro  
4 colheres de sopa de chocolate em pó  
morangos para decorar ( opcional )

## MODO DE PREPARO

### 1ª CAMADA:

1ª camada:Leve ao fogo a água, o chocolate em pó e o martini até ferver.  
Molhe as bolachas nesta calda, e coloque num pirex grande.

### 2ª CAMADA:

2ª camada:Bata no liquidificador o leite condensado, o leite comum, as gemas e a maizena.  
Leve ao fogo até engrossar e despeje esse creme em cima das bolachas.

### 3ª CAMADA:

3ª camada: Por cima do creme coloque os pêssegos picados.

### 4ª CAMADA:

4ª camada: Bata as claras em neve com o açúcar.

Depois de batidos junte o creme de leite com o chocolate em pó. Misture bem. Coloque em cima dos pêssegos e decore com os morangos.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37273-pave-rico-gelado.html>