

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 pêsego 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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