

PAVÊ LA NANI

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 ovos
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres de açúcar
- 1 caixinha de morango lavados e picados ou outra fruta se preferir
- 1 pacote de bolacha champanhe
- Guaraná para umedecer as bolachas

MODO DE PREPARO

Dissolva em uma panela o amido de milho no leite.

Acrescente o leite condensado e três gemas misturando em fogo brando até ferver e formar um creme.

Reserve o creme.

Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo.

Logo após misture delicadamente o creme de leite.

Umedeça as bolachas no guaraná e vá formando camadas em um refratário da seguinte maneira: bolachas, creme de gemas, morangos, bolachas, creme de gemas, morangos, cobertura de claras, morangos para decorar.

Leve o refratário com o pavê para geladeira por quatro horas e sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37393-pave-la-nani.html>