

PAVÊ DE BOLACHAS NEGRESKO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 colher de margarina
- 1 barra de chocolate branco (de sua preferência)
- 250 ml de leite
- 2 colheres de Maizena
- 2 claras
- 3 pacotes de bolachas negresco

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Misture o leite condensado com a margarina, leve ao fogo e deixe derreter a margarina até que se forme um creme uniforme.

Em seguida acrescente a barra de chocolate branco e deixe derreter.

Depois de derretida acrescente o leite e a Maizena, misture até que se forme um creme grosso e homogêneo, retire do fogo e misture uma caixinha de creme de leite.

Retire os recheios da bolacha negresco, em seguida esmigalhe as bolachas com as mãos e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata em uma batedeira duas claras em neve, em seguida misture com uma colher 1 caixinha de creme de leite até que forme um creme.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque metade do creme, em seguida coloque metade das bolachas esmigalhadas, adicione a outra metade do creme em seguida despeje a cobertura e o restante das bolachas esmigalhadas por cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38531-pave-de-bolachas-negresco.html>