

PAVÊ POBRE

INGREDIENTES

- 2 pacotes de biscoito maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 lata de leite de vaca (use a do leite condensado como medida)
- 2 gemas
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 colher de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixa de gelatina no sabor de sua preferência
- 1 e 1/2 xícara de leite para umedecer os biscoitos
- 2 colheres de sopa de água
- 4 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite, as gemas, a essência de baunilha e a maisena. Leve ao fogo com a margarina até engrossar e reserve.

Faça a gelatina conforme instrução da caixa e leve à geladeira até começar a endurecer.

Em uma travessa coloque um pouco do creme, divida o creme e numa parte coloque o chocolate em pó, vá colocando os biscoitos umedecidos. Alterne entre creme e biscoito, finalize com o creme.

Coloque por cima a gelatina.

Bata as claras em ponto de neve firme colocando durante a batimento das claras as duas colheres de água, acrescente o açúcar e coloque sobre o pavê.

Leve para gelar antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38844-pave-pobre.html>