

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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