

PAVÊ SURPRESA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida (lata) de leite
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 1 xícara(chá) de leite
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- 5 colheres de (sopa) de açúcar
- 1 colher de (sopa) de chocolate em pó
- 200 g de biscoito champanhe
- 4 ovos (claras em neve)

MODO DE PREPARO

Misturar o leite condensado, o amido de milho ,as gemas e o leite.

Levar ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Retirar do fogo e acrescentar o creme de leite, misturar bem.

Colocar no refratário e reservar.

Misturar o chocolate em pó com o restante do leite, mergulhar o biscoito um por um nesta mistura, e arrumar sobre o creme reservado.

Bater as claras em neve, acrescentar o açúcar e colocar sobre os biscoitos.

Levar à geladeira por uma hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38982-pave-surpresa.html>