PAVÊ DE CHOCOLATE OU MORANGO DA MAMÃE TÂNIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata (medida da lata de leite condensado) de leite

50 g de biscoito champagne

2 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

7 colheres (sopa) de açúcar

Para pavê de chocolate:

1 colher (sopa) de achocolatado ou chocolate em pó

1 barra de chocolate

Para pavê de morango:

1 colher de Nesquik

2 caixas de morangos

MODO DE PREPARO

Creme

Coloque na panela o leite condensado, o leite, o amido de milho, 2 gemas e 1 colher de açúcar

Misture no fogo sem deixar empolar

Mistura para banhar os biscoitos

Em uma vasilha, se estiver fazendo pavê de chocolate, misture um pouco de leite com o pó de chocolate

Se estiver fazendo o pavê de morango, misture o leite com pó Nesquik;

Em um pirex ou vasilha, espalhe um pouquinho do creme no fundo;

Acrescente pedaços de morango ou da barra de chocolate, a depender do sabor do pavê;

Repita a camada de biscoitos molhados no leite;

Cobertura

Bata 2 claras em neve, acrescentando 6 colheres de sopa de açucar;

Acrescente a cobertura em cima do pavê;

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3927-pave-de-chocolate-ou-morango-da-mamae-tania.html