PAVÊ TRÊS CAMADAS SIMPLES

INGREDIENTES

CREME AMARELO

1 lata/caixa de leite condensado (395 g)

1 lata/caixa de leite (usa a mesma medida de leite condensado)

3 gemas

1 colher de amido de milho (dissolvido no leite)

CREME DE CHOCOLATE

1 lata/caixa de leite condensado (395 g)

1 lata/caixa de leite (use a mesma medida de leite condensado)

1 gema

1 colher de amido de milho (dissolvido no leite)

2 colheres (sopa) de achocolatado ou qualquer outro chocolate em pó

CREME BRANCO

4 claras

4 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 caixa/lata (200g)

bolacha maisena e leite para umedecer

MODO DE PREPARO

Para o preparo do creme amarelo, misture o leite com o amido de milho até dissolver

Ligue o fogo e vá mexendo o creme até obter uma textura mais consistente, desligue o fogo e reserve

Para o preparo do creme de chocolate, misture o leite com o amido de milho até dissolver

Ligue o fogo e vá mexendo o creme até obter uma textura mais consistente, desligue o fogo e reserve

Para o preparo do creme branco coloque as claras numa batedeira e bata em faixa por uns 5 minutos

Numa travessa de sua escolha ou vasilha plastica, coloque o creme amarelo, molhe a bolacha no leite e coloque sobre o creme, posteriormente acrescente o creme de chocolate por cima, depois repita o passo com a bolacha e por último acrescente o creme branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3938-pave-tres-camadas-simples.html