

PAVE JK

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

- Creme de gemas: 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a mesma lata do leite condensado como medida)
- 1 colher (sopa) de maisena.

CALDA:

- Calda: 6 colheres (sopa) cheias de achocolatado em pó + 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (do padre)
- 4 colheres (sopa) de leite

CREME BRANCO:

- Creme branco: 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado (sem soro)

MONTAGEM:

- Montagem: 1 pacote de biscoito champanhe
- chocolate em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture numa panela o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Leve ao fogo até ferver e engrossar bem (cerca de 20 minutos).

Misture os ingredientes da calda e reserve.

Bata as 3 claras com o açúcar até formar picos bem firmes (ponto de suspiro). Em seguida, com uma espátula, misture levemente o creme de leite às claras batidas.

Espalhe metade do creme de gemas numa travessa. Passe os biscoitos na calda de chocolate e distribua-os sobre o creme. Cubra com a outra metade do creme de gemas. Espalhe o creme branco por cima de tudo e leve à geladeira até o dia seguinte. Antes de servir, polvilhe a sobremesa com chocolate em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39651-pave-jk.html>