

PAVÊ DE BIS COM BISCOITO MAIZENA

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

- 1ª camada: 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (a mesma medida do leite condensado)
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de amido de milho

2ª CAMADA:

- 2ª camada: 2 latas de leite
- 6 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 colheres de açúcar

3ª CAMADA:

- 3ª camada: 3 claras
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Coco ralado
- 10 bis de (chocolate) ou de sua preferência

MODO DE PREPARO

- Pegue os ingredientes da 1ª camada e bata no liquidificador, leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.
- Coloque em um refratário.
- Coloque os biscoitos de maisena em cima da 1ª camada.
- Pegue os ingredientes da 2ª camada e bata no liquidificador, leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.
- Coloque os biscoitos de maisena em cima da 2ª camada.
- Bata as claras em neve e acrescente o açúcar, aos poucos, batendo sempre, até obter um suspiro firme.
- Depois misture levemente o creme sem soro e o coco ralado.
- Coloque por cima finalizando com bis triturado e uns cortados ao meio para decorar.
- Leve à geladeira por 3 horas e pronto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39694-pave-de-bis-com-biscoito-maizena.html>