

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>