

PAVÊ MISTO 3 CREMES

INGREDIENTES

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a medida da lata)

1 colher (sopa) de maisena

3 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel

CREME AMARELO:

Creme Amarelo: 200 gramas de doce de leite

1 caixinha de creme de leite

CREME BRANCO:

Creme Branco: 2 claras em neve

1 caixinha de creme de leite

4 colheres de açúcar

50 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: Em uma panela coloque todos os ingredientes.

Em fogo brando misture bem e mexa até engrossar e ficar um creme consistente e homogêneo, reserve.

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Em um refratário misture o doce de leite e o creme de leite, reserve.

CREME BRANCO:

Creme Branco: Misture o creme de leite com as claras em neve, o açúcar e o coco (opcional).

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio espalhe uma camada de bolachas de maisena molhada levemente no leite

Adicione todo o creme de chocolate.

Faça mais uma camada de bolachas.

Adicione o creme amarelo.

Faça mais uma camada de bolachas.

Adicione o creme branco e por fim enfeite com granulado.

Leve ao freezer por 2 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39916-pave-misto-3-cremes.html>