PAVÊ DE VERÃO

INGREDIENTES

Para o pavê

500 g de biscoitos champagne

Para o creme

1 lata de leite condensado

1 copo de leite

1 colher (sobremesa) de amido de milho

3 ovos

8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

1 cálice pequeno de licor de cacau

1 colher (chá) de manteiga

Para o creme amarelo

3 ovos

1 colher (chá) de manteiga

1 pitada de vanilina em pó

Para a calda de chocolate

1 e 1/2 copo de água

3 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

1 pitada de vanilina

MODO DE PREPARO

Calda de chocolate

Retire, junte o licor e deixe esfriar

Creme amarelo

Leve ao fogo e mexa até engrossar e cozinhar

Retire e bata até amornar

Creme branco

Acrescente o creme de leite e a vanilina e continue a bater até tomar consistência de poder espalhar

Conserve na geladeira até o momento de utilizar

Arrumação do pavê

Espalhe sobre os biscoitos o creme amarelo e por cima deste uma camada dos biscoitos passados pela calda de chocolate

Cubra tudo com o restante do creme branco e conserve na geladeira até o dia seguinte

Sirva no próprio pirex

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/400-pave-de-verao.html