

PAVÊ DE 3 CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 400 ml de leite
- 1 pacote de bolacha doce (não recheada)
- 2 colheres (de sopa) de achocolatado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres (de sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Separe a clara da gema do ovo. Coloque a gema junto com o leite condensado e 200 ml de leite (comum) e coloque em uma panela. Misture em fogo médio até a mistura ter uma consistência depois despeje em uma tigela.

2ª CAMADA:

2ª camada: Em uma panela esquente o achocolatado junto com 200 ml de leite. Depois que esquentar mergulhe a bolacha e depois coloque sobre a 1ª camada na tigela.

3ª CAMADA:

3ª camada: Bata as claras em neve, acrescente 2 colheres de açúcar em seguida bata por mais um pouco e coloque uma caixa de creme de leite, bata mais um pouco, logo após despeje sobre a 2ª camada na tigela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40685-pave-de-3-camadas.html>