

PAVÊ TIRAMISSU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata do leite condensado vazia para medir)
- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 200 g de ricota
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite gelado e sem soro
- 1 pacote de biscoito tipo champanhe (180g)
- 1/2 xícara (chá) de café forte e doce
- cacau em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas, misture e leve ao fogo médio até engrossar. Deixe esfriar e misture a ricota, amassando com um garfo. Despeje em um refratário médio e reserve.

Na batedeira, bata as claras em neve com açúcar. Adicione o chocolate em pó, o creme de leite e misture delicadamente. Umedeça os biscoitos no café e disponha sobre o creme no refratário. Despeje o creme de chocolate por cima e polvilhe com cacau . Leve à geladeira por 4 horas e sirva em seguida. Se desejar, decore com confeitos de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40735-pave-tiramissu.html>