

PAVÊ SIMPLES DE CREME E BOLACHA

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos (somente as gemas)
- 1 e 1/4 xícara de chá de açúcar
- 5 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 pacote de bolachas Maizena ou Champagne

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre por mais ou menos 5 minutos.

Espere esfriar.

Bata bastante o açúcar com a manteiga até que forme um creme bem fino.

Em seguida, misture a esse creme as gemas passadas pela peneira e bata.

Adicione a este creme o creme de leite que estava esfriando, batendo um pouco para que fique homogêneo.

Coloque os biscoitos de molho no leite rapidamente, não pode demorar muito para que não se desmanchem.

Arme em um recipiente uma camada de biscoitos e outra de creme, como na foto, faça isso até que chegue ao topo.

Como essa é uma receita básica você pode ornamentar a parte de cima como quiser, pode ser com raspas de chocolate, chantilly, brigadeiro de panela, cerejas, etc.

Leve ao freezer por três horas e depois passe para a geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40875-pave-simples-de-creme-e-bolacha.html>