

PAVÊ GELADO

INGREDIENTES

CREME 1:

Creme 1:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a medida da lata de leite condensado)

1 gema (passada pela peneira)

CREME 2:

Creme 2:500 ml de leite

400 g de bolacha de maizena sabor chocolate

CREME 3:

Creme 3:1 caixa de creme de leite(gelado)

1 clara em neve

2 colheres de (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes do primeiro creme em uma panela, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Não fica muito grosso, quando ele começar a borbulhar já esta no ponto.

Retire e coloque em uma travessa, cubra e deixe esfriar.

Bata no liquidificador os ingredientes do segundo creme, e coloque sobre o conteúdo da travessa já frio, reserve.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e continue batendo, acrescente por último o creme de leite, jogue sobre o conteúdo da travessa, leve para o freezer, por pelo menos umas 4 horas.

Retire do freezer uns dez minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40908-pave-gelado.html>