

PAVÊ DE CACHAÇA

INGREDIENTES

6 ovos (clara e gema separadas)
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
A mesma medida de leite
6 colheres de açúcar
1 pacote (400 g) de bolacha maria
2 xícaras de leite
3 colheres de chocolate em Pó
1/2 xícara (chá) de cachaça

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Crema Amarelo: Bata no liquidificador as gemas com o leite condensado e a medida da lata com leite. Cozinhe a mistura em banho-maria até engrossar. Reserve.

CREME BRANCO:

Crema Branco: Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar. Tire da batedeira e acrescente o crema de leite. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Num prato fundo ou bacia misture o leite com o chocolate em pó e a cachaça. Numa travessa faça camadas alternando entre crema amarelo, bolachas embebidas na mistura de leite com chocolate em pó e cachaça, crema branco, bolachas, crema amarelo, bolachas, terminando com crema branco. Enfeite como quiser. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40934-pave-de-cachaca.html>