

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:

Creme 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:

Creme Branco: Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar. Tire da batedeira e acrescente o creme 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 creme amarelo, bolachas embebidas na mistura de leite com chocolate em pó e cachaça, creme branco, bolachas, creme amarelo, bolachas, terminando com creme branco. Enfeite como quiser. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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