

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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