

PAVÊ DE COOKIES CROCANTE

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 pacotes de cookies sabor chocolate

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 250 ml de leite

1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 gema

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 250 ml de leite

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

50 g de chocolate ao leite picado

1/2 lata de creme de leite sem o soro

1 colher (chá) de maisena

TERCEIRO CREME:

Terceiro creme: 1 clara

1/2 lata de creme de leite sem o soro

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Pique os biscoitos em "4" e reserve

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Misture todos os ingredientes com exceção da baunilha e deixe cozinhar por 5 minutos.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Acrescente a baunilha e reserve.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Junte todos os ingredientes ainda frios e leve em fogo alto por 2 minutos e reserve.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Bata a clara e acrescente aos poucos o açúcar, até o ponto de suspiro.

Acrescente o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de sua preferência, acrescente todo o creme de gemas, em seguida metade dos biscoitos, o creme de chocolate, o restante dos biscoitos e o creme de claras.

Leve para a geladeira por no mínimo 4 horas e sirva ainda frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41067-pave-de-cookies-crocante.html>