PAVÊ COM BISCOITO CHAMPANHE

INGREDIENTES

100 g biscoito champagne

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

6 colheres (sopa) de açúcar

2 e 1/2 colheres (sopa) de amido de milho

1 pote (250g) de leite condensado

3 gemas de ovos

1 pote (200g) de creme de leite

3 claras de ovos

MODO DE PREPARO

Coloque os biscoitos perfilados em uma forma de 20cmx25cm

Leve ao fogo brando 1 xícara de leite, 4 colheres de chocolate em pó, 3 colheres de açúcar e 2 colheres de amido de milho

Deixe pegar uma leve consistência, sem parar de mexer

Jogue o creme em cima dos biscoitos

Leve ao fogo brando o leite condensado, 1 xícara de leite, 1/2 colher de amido de milhp e 3 gemas

Faça o mesmo que o primeiro creme e jogue por cima da camada 1

Bata as claras em neve e adicione 3 colheres de açúcar

Bata mais um pouco e, por último, adicione o creme de leite e bata novamente

Junte tudo e coloque por cima da camada 2

Feito tudo isso, leve a forma à geladeira por, no mínimo, 6 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4109-pave-com-biscoito-champanhe.html